IT	**MANUALE D'ISTRUZIONI** FRY TOP A GAS	32
EN	**OPERATING INSTRUCTIONS** GAS GRIDDLE	39
FR	**MANUEL D'ISTRUCTIONS** GRILLADE À GAZ	46
DE	**INSTALLATIONSANLEITUNG** GAS-BRATPLATTEN	54
ES	**MANUAL DE INSTRUCCIONES** PLACA DE COCCIÓN A GAS	62
NL	**HANDLEIDING** GASKOOKPLAAT	69
PT	**MANUAL DE INSTRUÇÕES** CHAPA DE COZEDURA A GÁS	77
GR	**ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΟΔΗΓΙΩΝ** ΠΛΑΚΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΑΕΡΙΟΥ	84
CS	**NÁVOD K POUŽITÍ** PLYNOVÁ OPÉKACÍ DESKA	92
SK	**NÁVOD NA POUŽITIE** PLYNOVÁ OPEKACIA DOSKA	99
HU	**HANSZNÁLATI ÚTMUTATÓ** GÁZ - FŐZŐLAP	106
DA	**BRUGERVEJLEDNING** GASSTEGEPLADE	114
NO	**BRUKSANVISNING** GASSKOKEPLATE	121
SV	**BRUKSANVISNING** GASKOKPLATTA	128
PL	**INSTRUKCJA** PŁYTA KUCHENNA GAZOWA	135
RO	**MANUAL DE INSTRUCȚIUNI PENTRU** ARAGAZ CU GAZ	143

CE

BE CZ

DK DE EE GR

ES FR IE IT

CY LV LT LU

HU MT NL AT

PL PT SI SK

FI SE UK NO

RO

Cod. 31879000

BE	BELGIQUE / BELGIË	3
CZ	ČESKÁ REPUBLIKA	4
DK	DANMARK	5
DE	DEUTSCHLAND	6
EE	EESTI	7
GR	ΕΛΛΑΔΑ / GREECE	8
ES	ESPAÑA	8
FR	FRANCE	9
IE	IRELAND	10
IT	ITALIA	11
CY	ΚΥΠΡΙΑΚΉ ΔΗΜΟΚΡΑΤΊΑ / KYPROS	12
LV	LATVIJA	12
LT	LIETUVA	13
LU	LUXEMBOURG	13
HU	MAGYARORSZÁG	14
MT	REPUBBLIKA TA'MALTA / MALTA	14
NL	NEDERLAND	15
AT	ÖSTERREICH	15
PL	POLSKA	16
PT	PORTUGAL	17
RO	ROMÂNIA	17
SI	SLOVENIJA	18
SK	SLOVENSKO	18
FI	SUOMI / FINLAND	19
SE	SVERIGE	20
UK	UNITED KINGDOM	21
NO	NORGE	21

BRÛLEURS / BRANDERS

BE

		Grillades à gaz série 600 individuelles / Kookplaat serie 600 enkele	Grillades à gaz série 600 doubles / Kookplaat serie 600 dubbele	Grillades à gaz série 700 individuelles et doubles / Kookplaat serie 700 enkele en dubbele	Grillades à gaz série 900 individuelles et doubles / Kookplaat serie 900 enkele en dubbele	Grillades à gaz série 600 individuelles à plaque chromée / Kookplaat serie 600 enkele met verchroomde kookplaat	Grillades à gaz série 600 doubles à plaque chromée / Kookplaat serie 600 dubbel met verchroomde kookplaat	Grillades à gaz série 700 individuelles et doubles à plaque chromée / Kokplaat serie 700 enkele en dubbele met verchroomde kookplaat	Grillades à gaz série 900 individuelles et doubles à plaque chromée / Kookplaat serie 900 enkele en dubbele met verchroomde kookplaat
Puissance nominale pour chaque brûleur individuel / Nominaal vermogen voor enkele brander	kW	4	8	5,4	6,3	4	8	6	6,8
Puissance nominale pour chaque brûleur individuel / Nominaal vermogen voor enkele brander G110	kW	4	6,5	5,4	6,3	4	6,5	6	6,8
Puissance nominale pour chaque brûleur individuel Nominaal vermogen voor enkele brander G120	kW	4	7	5,4	6,3	4	7	6	6,8
Puissance reduite pour chaque brûleur individuel / Gereduceerd vermogen voor enkele brander	kW	1,8	4	2	2,9	1,8	4	2	/

Nom gaz / Naam gas	Brûleur / Brander	Ø Buses principales / Hoofd spuitmonden	Ø By Pass	Rég. air primaire / Reg. primaire lucht	Ø Buses veilleuse / Spuitmonden met waakvlam
GAS G20 20mbar	Grillades à gaz 600 individuelles / Kookplatt serie 600 enkele	150	110	14 mm	41
AARDGAS	Grillade à gaz 600 double / Kookplaat 600 dubbel	210	160	11 mm	41
	Grillade à gaz 700 / Kookplaat 700	170R	Rég. / Reg.	/	41
	Grillade à gaz 900 / Kookplaat 900	175R	Rég. / Reg.	10 mm	51
	Grillade à gaz 600 individuelle CR / Kookplaat 600 enkel CR	150	110	14 mm	41
	Grillade à gaz 600 double CR / Kookplaat 600 dubbel CR	210	160	11 mm	41
	Grillade à gaz 700 CR / Kookplaat 700 CR	185	Rég. / Reg.	Ouvert / Open	41
	Grillade à gaz 900 CR / Kookplaat 900 CR	180R	/	/	41
GAS G25 25mbar	Grillade à gaz 600 individuelle / Kookplaat 600 enkel	155	110	14 mm	41
AARDGAS	Grillade à gaz 600 double / Kookplaat 600 dubbel	225	160	11 mm	41
	Grillade à gaz 700 / Kookplaat 700	180R	Rég. / Reg.	/	41
	Grillade à gaz 900 / Kookplaat 900	185R	Rég. / Reg.	10 mm	51
	Grillade à gaz 600 individuelle CR / Kookplaat 600 enkel CR	155	110	14 mm	41
	Grillade à gaz 600 double CR / Kookplaat 600 dubbel CR	225	160	11 mm	41
	Grillade à gaz 700 CR / Kookplaat 700 CR	195	Rég. / Reg.	Ouvert / Open	41
	Grillade à gaz 900 CR / Kookplaat 900 CR	190	/	/	41
GAS G30/G31 28-30/37mbar	Grillade à gaz 600 individuelle / Kookplaat 600 enkel	95	70	18 mm	25
GPL	Grillade à gaz 600 double / Kookplaat 600 dubbel	145	100	22 mm	25
	Grillade à gaz 700 / Kookplaat 700	115	60	/	25
	Grillade à gaz 900 / Kookplaat 900	120	75	10 mm	35
	Grillade à gaz 600 individuelle CR / Kookplaat 600 enkel CR	95	70	18 mm	25
	Grillade à gaz 600 double CR / Kookplaat 600 dubbel CR	145	100	22 mm	25
	Grillade à gaz 700 CR / Kookplaat 700 CR	120	60	Ouvert / Open	25
	Grillade à gaz 900 CR / Kookplaat 900 CR	125	/	/	25

HOŘÁK

CZ

		Opékací deska série 600 single	Opékací deska série 600 double	Opékací deska série 700	Opékací deska série 900	Opékací deska série 600 single CR	Opékací deska série 600 double CR	Opékací deska serie 700 CR	Opékací deska série 900 CR
Jmenovitý výkon pro jeden hořák	kW	4	8	5,4	6,3	4	8	6	6,8
Jmenovitý výkon pro jeden hořák G110	kW	4	6,5	5,4	6,3	4	6,5	6	6,8
Jmenovitý výkon pro jeden hořák G120	kW	4	7	5,4	6,3	4	7	6	6,8
Snížený výkon pro jeden hořák	kW	1,8	4	2	2,9	1,8	4	2	/

Typ plynu	Hořák	Ø Hlavní trysky	Ø By Pass	Reg. primárního vzduchu	Ø Trysky zapalovacího hořáku
GAS G20 20mbar	Opékací deska 600 single	150	110	14 mm	41
METAN	Opékací deska 600 double	210	160	11 mm	41
	Opékací deska 700	170R	Nastavitelný	/	41
	Opékací deska 900	175R	Nastavitelný	10 mm	51
	Opékací deska 600 single CR	150	110	14 mm	41
	Opékací deska 600 double CR	210	160	11 mm	41
	Opékací deska 700 CR	185	Nastavitelný	Otevřená	41
	Opékací deska 900 CR	180R	/	/	41
GAS G30/G31 28-30/37mbar	Opékací deska 600 single	95	70	18 mm	25
LPG	Opékací deska 600 double	145	100	22 mm	25
	Opékací deska 700	115	60	/	25
	Opékací deska 900	120	75	10 mm	35
	Opékací deska 600 single CR	95	70	18 mm	25
	Opékací deska 600 double CR	145	100	22 mm	25
	Opékací deska 700 CR	120	60	Otevřená	25
	Opékací deska 900 CR	125	/	/	25

BLUS

DK

		Stegeplade serie 600 enkelt	Stegeplade serie 600 dobbelt	Stegeplade serie 700	Stegeplade serie 900	Stegeplade serie 600 enkelt CR	Stegeplade serie 600 dobbelt CR	Stegeplade serie 700 CR	Stegeplade serie 900 CR
Nominel ydelse for hvert enkelt blus	kW	4	8	5,4	6,3	4	8	6	6,8
Nominel ydelse for hver enkelt blus G110	kW	4	6,5	5,4	6,3	4	6,5	6	6,8
Nominel ydelse for hver enkelt blus G120	kW	4	7	5,4	6,3	4	7	6	6,8
Reduceret ydelse for hver enkelt blus	kW	1,8	4	2	2,9	1,8	4	2	/

Navn gas	Blus	Ø Hoveddyser	Ø By Pass	Indstil. primær luft	Ø Vågedyser
GAS G20 20mbar	Stegeplade 600 enkelt	150	110	14 mm	41
METAN	Stegeplade 600 dobbelt	210	160	11 mm	41
	Stegeplade 700	170R	Regulerbar	/	41
	Stegeplade 900	175R	Regulerbar	10 mm	51
	Stegeplade 600 enkelt CR	150	110	14 mm	41
	Stegeplade 600 dobbelt CR	210	160	11 mm	41
	Stegeplade 700 CR	185	Regulerbar	Åben	41
	Stegeplade 900 CR	180R	/	/	41
GAS G30/G31 30mbar	Stegeplade 600 enkelt	95	70	18 mm	25
LPG	Stegeplade 600 dobbelt	145	100	22 mm	25
	Stegeplade 700	115	60	/	25
	Stegeplade 900	120	75	10 mm	35
	Stegeplade 600 enkelt CR	95	70	18 mm	25
	Stegeplade 600 dobbelt CR	145	100	22 mm	25
	Stegeplade 700 CR	120	60	Åben	25
	Stegeplade 900 CR	125	/	/	25
GAS G110 8mbar	Stegeplade 600 enkelt	300	Regulerbar	14 mm	75
BYGAS	Stegeplade 600 dobbelt	500	Regulerbar	11 mm	75
	Stegeplade 700	350	Regulerbar	/	75
	Stegeplade 900	430	Regulerbar	10 mm	75
	Stegeplade 600 enkelt CR	300	Regulerbar	14 mm	75
	Stegeplade 600 dobbelt CR	500	Regulerbar	11 mm	75
	Stegeplade 700 CR	370	Regulerbar	18 mm	75
	Stegeplade 900 CR	450	/	/	75

BRENNER

DE

		Bratplatten Serie 600 einzeln	Bratplatten Serie 600 doppelt	Bratplatten Serie 700	Bratplatten Serie 900	Bratplatten Serie 600 einzeln CR	Bratplatten Serie 600 doppelt CR	Bratplatten Serie 700 CR	Bratplatten Serie 900 CR
Nennleistung pro Einzelbrenner	kW	4	8	5,4	6,3	4	8	6	6,8
Nennleistung pro Einzelbrenner G110	kW	4	6,5	5,4	6,3	4	6,5	6	6,8
Nennleistung pro Einzelbrenner G120	kW	4	7	5,4	6,3	4	7	6	6,8
Reduzierte Leistung pro Einzelbrenner	kW	1,8	4	2	2,9	1,8	4	2	/

Gasname	Brenner	Ø Hauptdüsen	Ø Bypass	Primärlufteinstellung	Ø Zünddüsen
GAS G20 20mbar	Bratplatte 600 einzeln	150	110	14 mm	41
METHAN	Bratplatte 600 doppelt	210	160	11 mm	41
	Bratplatte 700	170R	Einstellbar	/	41
	Bratplatte 900	175R	Einstellbar	10 mm	51
	Bratplatte 600 einzeln CR	150	110	14 mm	41
	Bratplatte 600 doppelt CR	210	160	11 mm	41
	Bratplatte 700 CR	185	Einstellbar	Offen	41
	Bratplatte 900 CR	180R	/	/	41
GAS G25 20mbar	Bratplatte 600 einzeln	165	110	14 mm	41
METHAN	Bratplatte 600 doppelt	235	160	11 mm	41
	Bratplatte 700	190R	Einstellbar	Offen	41
	Bratplatte 900	195R	Einstellbar	10 mm	51
	Bratplatte 600 einzeln CR	165	110	14 mm	41
	Bratplatte 600 doppelt CR	235	160	11 mm	41
	Bratplatte 700 CR	210	Einstellbar	Offen	41
	Bratplatte 900 CR	200R	/	Offen	41
GAS G30/G31 50mbar	Bratplatte 600 einzeln	85	60	18 mm	25
GPL	Bratplatte 600 doppelt	125	85	18 mm	25
	Bratplatte 700	100	60	/	25
	Bratplatte 900	110	75	10 mm	35
	Bratplatte 600 einzeln CR	85	60	18 mm	25
	Bratplatte 600 doppelt CR	125	85	18 mm	25
	Bratplatte 700 CR	105	60	Offen	25
	Bratplatte 900 CR	115	/	/	25

PÕLETID

EE

		Ühekohalise küpsetusplaadi 600. seeria	Kahekohalise küpsetusplaadi 600. seeria	Küpsetusplaadi 700. seeria	Küpsetusplaadi 900. seeria	Ühekohalise küpsetusplaadi 600 CR seeria	Kahekohalise küpsetusplaadi 600 CR seeria	Küpsetusplaadi 700 CR seeria	Küpsetusplaadi 900 CR seeria
Iga põleti nimivõimsus	kW	4	8	5,4	6,3	4	8	6	6,8
Iga põleti G110 nimivõimsus	kW	4	6,5	5,4	6,3	4	6,5	6	6,8
Iga põleti G120 nimivõimsus	kW	4	7	5,4	6,3	4	7	6	6,8
Iga põleti vähendatud võimsus	kW	1,8	4	2	2,9	1,8	4	2	/

Põletusgaasi nimetus	Põleti	Peapihusti Ø	Möödavoolu Ø	Primaaröhu siiber	Süütepihustite Ø
GAS G20 20mbar	Ühekohaline küpsetusplaat 600	150	110	14 mm	41
MAAGAAS	Kahekohaline küpsetusplaat 600	210	160	11 mm	41
	Küpsetusplaat 700	170R	Reguleeritav	/	41
	Küpsetusplaat 900	175R	Reguleeritav	10 mm	51
	Ühekohaline küpsetusplaat 600 CR	150	110	14 mm	41
	Kahekohaline küpsetusplaat 600 CR	210	160	11 mm	41
	Küpsetusplaat 700 CR	185	Reguleeritav	Lahtine	41
	Küpsetusplaat 900 CR	180R	/	/	41
GAS G30/G31 28-30/37mbar	Ühekohaline küpsetusplaat 600	95	70	18 mm	25
VEELDATUD NAFTAGAAS	Kahekohaline küpsetusplaat 600	145	100	22 mm	25
	Küpsetusplaat 700	115	60	/	25
	Küpsetusplaat 900	120	75	10 mm	35
	Ühekohaline küpsetusplaat 600 CR	95	70	18 mm	25
	Kahekohaline küpsetusplaat 600 CR	145	100	22 mm	25
	Küpsetusplaat 700 CR	120	60	Lahtine	25
	Küpsetusplaat 900 CR	125	/	/	25

ΕΛΛΑΔΑ / GREECE

ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ — GR

		Πλάκα ψησίματος σειρά 600 μονή	Πλάκα ψησίματος σειρά 600 διπλή	Πλάκα ψησίματος σειρά 700	Πλάκα ψησίματος σειρά 900	Πλάκα ψησίματος σειρά 600 μονή CR	Πλάκα ψησίματος σειρά 600 διπλή CR	Πλάκα ψησίματος σειρά 700 CR	Πλάκα ψησίματος σειρά 900 CR
Ονομαστική ισχύς για το εκάστοτε καυστήρα	kW	4	8	5,4	6,3	4	8	6	6,8
Ονομαστική ισχύς για το εκάστοτε καυστήρα G110	kW	4	6,5	5,4	6,3	4	6,5	6	6,8
Ονομαστική ισχύς για το εκάστοτε καυστήρα G120	kW	4	7	5,4	6,3	4	7	6	6,8
Μειωμένη ισχύς για το εκάστοτε καυστήρα	kW	1,8	4	2	2,9	1,8	4	2	/

Όνομα αερίου	Καυστήρας	Ø Κύρια ακροφύσια	Ø Παράκαμψη	Ρύθμιση πρωτ. αέρα	Ø Ακροφύσια πιλότοι
GAS G20 20mbar	Πλάκα ψησίματος 600 μονή	150	110	14 mm	41
ΜΕΘΑΝΙΟ	Πλάκα ψησίματος 600 διπλή	210	160	11 mm	41
	Πλάκα ψησίματος 700	170R	Ρυθμιζόμενη	/	41
	Πλάκα ψησίματος 900	175R	Ρυθμιζόμενη	10 mm	51
	Πλάκα ψησίματος 600 μονή CR	150	110	14 mm	41
	Πλάκα ψησίματος 600 διπλή CR	210	160	11 mm	41
	Πλάκα ψησίματος 700 CR	185	Ρυθμιζόμενη	Aperta	41
	Πλάκα ψησίματος 900 CR	180R	/	/	41
GAS G30/G31 28-30/37mbar	Πλάκα ψησίματος 600 μονή	95	70	18 mm	25
LPG	Πλάκα ψησίματος 600 διπλή	145	100	22 mm	25
	Πλάκα ψησίματος 700	115	60	/	25
	Πλάκα ψησίματος 900	120	75	10 mm	35
	Πλάκα ψησίματος 600 μονή CR	95	70	18 mm	25
	Πλάκα ψησίματος 600 διπλή CR	145	100	22 mm	25
	Πλάκα ψησίματος 700 CR	120	60	Ανοικτή	25
	Πλάκα ψησίματος 900 CR	125	/	/	25

ESPAÑA

QUEMADORES — ES

		Placa de cocción serie 600 individual	Placa de cocción serie 600 doble	Placa de cocción serie 700	Placa de cocción serie 900	Placa de cocción serie 600 individual CR	Placa de cocción serie 600 doble CR	Placa de cocción serie 700 CR	Placa de cocción serie 900 CR
Potencia nominal para quemador individual	kW	4	8	5,4	6,3	4	8	6	6,8
Potencia nominal para quemador individual G110	kW	4	6,5	5,4	6,3	4	6,5	6	6,8
Potencia nominal para quemador individual G120	kW	4	7	5,4	6,3	4	7	6	6,8
Potencia reducida para quemador individual	kW	1,8	4	2	2,9	1,8	4	2	/

Nombre gas	Quemador	Ø Inyectores principales	Ø By-Pass	Reg. aire primario	Ø Inyectores Piloto
GAS G20 20mbar	Placa de cocción 600 individual	150	110	14 mm	41
METANO	Placa de cocción 600 doble	210	160	11 mm	41
	Placa de cocción 700	170R	Regulable	/	41
	Placa de cocción 900	175R	Regulable	10 mm	51
	Placa de cocción 600 individual CR	150	110	14 mm	41
	Placa de cocción 600 doble CR	210	160	11 mm	41
	Placa de cocción 700 CR	185	Regulable	Abierto	41
	Placa de cocción 900 CR	180R	/	/	41
GAS G30/G31 28-30/37mbar	Placa de cocción 600 individual	95	70	18 mm	25
GPL	Placa de cocción 600 doble	145	100	22 mm	25
	Placa de cocción 700	115	60	/	25
	Placa de cocción 900	120	75	10 mm	35
	Placa de cocción 600 individual CR	95	70	18 mm	25
	Placa de cocción 600 doble CR	145	100	22 mm	25
	Placa de cocción 700 CR	120	60	Abierto	25
	Placa de cocción 900 CR	125	/	/	25

BRÛLEURS

FR

		Grillade à gaz série 600 individuelle	Grillade à gaz série 600 double	Grillade à gaz série 700	Grillade à gaz série 900	Grillade à gaz série 600 individuelle CR	Grillade à gaz série 600 double CR	Grillade à gaz série 700 CR	Grillade à gaz série 900 CR
Puissance nominale pour chaque brûleur individuel	kW	4	8	5,4	6,3	4	8	6	6,8
Puissance nominale pour chaque brûleur individuel G110	kW	4	6,5	5,4	6,3	4	6,5	6	6,8
Puissance nominale pour chaque brûleur individuel G120	kW	4	7	5,4	6,3	4	7	6	6,8
Puissance reduite pour chaque brûleur individuel	kW	1,8	4	2	2,9	1,8	4	2	/

Nom gaz	Brûleur	Ø Buses principales	Ø By Pass	Rég. air primaire	Ø Buses veilleuse
GAS G20 20mbar	Grillade à gaz 600 individuelle	150	110	14 mm	41
MÉTHANE	Grillade à gaz 600 double	210	160	11 mm	41
	Grillade à gaz 700	170R	Réglable	/	41
	Grillade à gaz 900	175R	Réglable	10 mm	51
	Grillade à gaz 600 individuelle CR	150	110	14 mm	41
	Grillade à gaz 600 double CR	210	160	11 mm	41
	Grillade à gaz 700 CR	185	Réglable	Ouvert	41
	Grillade à gaz 900 CR	180R	/	/	41
GAS G25 25mbar	Grillade à gaz 600 individuelle	155	110	14 mm	41
MÉTHANE	Grillade à gaz 600 double	225	160	11 mm	41
	Grillade à gaz 700	180R	Réglable	/	41
	Grillade à gaz 900	185R	Réglable	10 mm	51
	Grillade à gaz 600 individuelle CR	155	110	14 mm	41
	Grillade à gaz 600 double CR	225	160	11 mm	41
	Grillade à gaz 700 CR	195	Réglable	Ouvert	41
	Grillade à gaz 900 CR	190	/	/	41
GAS G30/G31 28-30/37mbar	Grillade à gaz 600 individuelle	95	70	18 mm	25
GPL	Grillade à gaz 600 double	145	100	22 mm	25
	Grillade à gaz 700	115	60	/	25
	Fry-top 900	120	75	10 mm	35
	Grillade à gaz 600 individuelle CR	95	70	18 mm	25
	Grillade à gaz 600 double CR	145	100	22 mm	25
	Grillade à gaz 700 CR	120	60	Ouvert	25
	Grillade à gaz 900 CR	125	/	/	25

BURNERS

IE

		Series 600 single griddle	Series 600 double griddle	Series 700 griddle	Series 900 griddle	Series 600 single CR griddle	Series 600 double CR griddle	Series 700 CR griddle	Series 900 CR griddle
Rated output per burner	kW	4	8	5.4	6.3	4	8	6	6.8
Rated output per burner G110	kW	4	6.5	5.4	6.3	4	6.5	6	6.8
Rated output per burner G120	kW	4	7	5.4	6.3	4	7	6	6.8
Reduced power per burner	kW	1.8	4	2	2.9	1.8	4	2	/

Gas name	Griddle	Ø Main nozzles	Ø By-pass	Primary air reg.	Ø Pilot nozzles
GAS G20 20mbar	600 single griddle	150	110	14 mm	41
METHANE	600 double griddle	210	160	11 mm	41
	700 griddle	170R	Adjustable	/	41
	900 griddle	175R	Adjustable	10 mm	51
	600 single CR griddle	150	110	14 mm	41
	600 double CR griddle	210	160	11 mm	41
	700 CR griddle	185	Adjustable	Opened	41
	900 CR griddle	180R	/	/	41
GAS G30/G31 28-30/37mbar	600 single griddle	95	70	18 mm	25
LPG	600 double griddle	145	100	22 mm	25
	700 griddle	115	60	/	25
	900 griddle	120	75	10 mm	35
	600 single CR griddle	95	70	18 mm	25
	600 double CR griddle	145	100	22 mm	25
	700 CR griddle	120	60	Opened	25
	900 CR griddle	125	/	/	25

BRUCIATORI

IT

		Fry-Top serie 600 singolo	Fry-Top serie 600 doppio	Fry-Top serie 700	Fry-Top serie 900	Fry-Top serie 600 singolo CR	Fry-Top serie 600 doppio CR	Fry-Top serie 700 CR	Fry-Top serie 900 CR
Potenza nominale per singolo bruciatore	kW	4	8	5,4	6,3	4	8	6	6,8
Potenza nominale per singolo bruciatore G110	kW	4	6,5	5,4	6,3	4	6,5	6	6,8
Potenza nominale per singolo bruciatore G120	kW	4	7	5,4	6,3	4	7	6	6,8
Potenza ridotta per singolo bruciatore	kW	1,8	4	2	2,9	1,8	4	2	/

Nome gas	Bruciatore	Ø Ugelli principali	Ø By Pass	Reg. Aria Primaria	Ø Ugelli Pilota
GAS G20 20mbar	Fry-top 600 singolo	150	110	14 mm	41
METANO	Fry-top 600 doppio	210	160	11 mm	41
	Fry-top 700	170R	Regolabile	/	41
	Fry-top 900	175R	Regolabile	10 mm	51
	Fry-top 600 singolo CR	150	110	14 mm	41
	Fry-top 600 doppio CR	210	160	11 mm	41
	Fry-top 700 CR	185	Regolabile	Aperta	41
	Fry-top 900 CR	180R	/	/	41
GAS G30/G31 28-30/37mbar	Fry-top 600 singolo	95	70	18 mm	25
GPL	Fry-top 600 doppio	145	100	22 mm	25
	Fry-top 700	115	60	/	25
	Fry-top 900	120	75	10 mm	35
	Fry-top 600 singolo CR	95	70	18 mm	25
	Fry-top 600 doppio CR	145	100	22 mm	25
	Fry-top 700 CR	120	60	Aperta	25
	Fry-top 900 CR	125	/	/	25
GAS G110 8mbar	Fry-top 600 singolo	300	Regolabile	14 mm	75
GPL	Fry-top 600 doppio	500	Regolabile	11 mm	75
	Fry-top 700	350	Regolabile	/	75
	Fry-top 900	430	Regolabile	10 mm	75
	Fry-top 600 singolo CR	300	Regolabile	14 mm	75
	Fry-top 600 doppio CR	500	Regolabile	11 mm	75
	Fry-top 700 CR	370	Regolabile	18 mm	75
	Fry-top 900 CR	450	/	/	75

ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ / BURNERS — CY

		Πλάκα ψησίματος σειρά 600 μονή / Series 600 single griddle	Πλάκα ψησίματος σειρά 600 διπλή / Series 600 double griddle	Πλάκα ψησίματος σειρά 700 / Series 700 griddle	Πλάκα ψησίματος σειρά 900 / Series 900 griddle	Πλάκα ψησίματος σειρά 600 μονή CR / Series 600 single CR griddle	Πλάκα ψησίματος σειρά 600 διπλή CR / Series 600 double CR griddle	Πλάκα ψησίματος σειρά 700 CR / Series 700 CR	Πλάκα ψησίματος σειρά 900 CR / Series 900 CR griddle
Ονομαστική ισχύς για το εκάστοτε καυστήρα / Rated output per burner	kW	4	8	5,4	6,3	4	8	6	6,8
Ονομαστική ισχύς για το εκάστοτε καυστήρα / Rated output per burner G110	kW	4	6,5	5,4	6,3	4	6,5	6	6,8
Ονομαστική ισχύς για το εκάστοτε καυστήρα / Rated output per burner G120	kW	4	7	5,4	6,3	4	7	6	6,8
Μειωμένη ισχύς για το εκάστοτε καυστήρα / Reduced power per burner	kW	1,8	4	2	2,9	1,8	4	2	/

Όνομα αερίου / Gas name	Καυστήρας / Burner	Ø Κύρια ακροφύσια / Main nozzles	Ø Παράκαμψη / By-pass	Ρύθμιση πρωτ. Αέρα / Primary air reg.	Ø Ακροφύσια πιλότοι / Pilot nozzles
GAS G20 20mbar	Πλάκα ψησίματος 600 μονή / 600 single griddle	150	110	14 mm	41
ΜΕΘΑΝΙΟ / METHANE	Πλάκα ψησίματος 600 διπλή / 600 double griddle	210	160	11 mm	41
	Πλάκα ψησίματος 700 / 700 griddle	170R	Ρυθμιζόμενη /Adjustable	/	41
	Πλάκα ψησίματος 900 / 900 griddle	175R	Ρυθμιζόμενη /Adjustable	10 mm	51
	Πλάκα ψησίματος 600 μονή CR / 600 single CR griddle	150	110	14 mm	41
	Πλάκα ψησίματος 600 διπλή CR / 600 double CR griddle	210	160	11 mm	41
	Πλάκα ψησίματος 700 CR / 700 CR griddle	185	Ρυθμιζόμενη /Adjustable	Ανοικτή / Open	41
	Πλάκα ψησίματος 900 CR / 900 CR griddle	125	/	/	25
GAS G30/G31 28-30/37mbar	Πλάκα ψησίματος 600 μονή / 600 single griddle	95	70	18 mm	25
LPG	Πλάκα ψησίματος 600 διπλή / 600 double griddle	145	100	22 mm	25
	Πλάκα ψησίματος 700 / 700 griddle	115	60	/	25
	Πλάκα ψησίματος 900 / 900 griddle	120	75	10 mm	35
	Πλάκα ψησίματος 600 μονή CR / 600 single CR griddle	95	70	18 mm	25
	Πλάκα ψησίματος 600 διπλή CR / 600 double CR griddle	145	100	22 mm	25
	Πλάκα ψησίματος 700 CR / 700 CR griddle	120	60	Ανοικτή / Open	25
	Πλάκα ψησίματος 900 CR / 900 CR griddle	125	/	/	25

DEGLIS — LV

		Viendegļa grils sērija 600	Dubultgrils sērija 600	Grils sērija 700	Grils sērija 900	Viendegļa grils sērija 600 CR	Dubultgrils CR sērija 600	Grils sērija 700 CR	Grils sērija 900 CR
Katra degļa nominālā jauda	kW	4	8	5,4	6,3	4	8	6	6,8
Katra degļa G110 nominālā jauda	kW	4	6,5	5,4	6,3	4	6,5	6	6,8
Katra degļa G120 nominālā jauda	kW	4	7	5,4	6,3	4	7	6	6,8
Katra degļa samazinātā jauda	kW	1,8	4	2	2,9	1,8	4	2	/

Gāzes nosaukums	Deglis	Galveno sprauslu Ø	Apvada Ø	Primārā gaisa regulēšana	Aizdedzes sprauslu Ø
GĀZE G20 20mbar	Fry-top 600 singolo	150	110	14 mm	41
DABASGĀZE	Fry-top 600 doppio	210	160	11 mm	41
	Fry-top 700	170R	Regulējams	/	41
	Fry-top 900	175R	Regulējams	10 mm	51
	Fry-top 600 singolo CR	150	110	14 mm	41
	Fry-top 600 doppio CR	210	160	11 mm	41
	Fry-top 700 CR	185	Regulējams	Atvērta	41
	Fry-top 900 CR	180R	/	/	41
GĀZE G30/G31 28-30/37mbar	Fry-top 600 singolo	95	70	18 mm	25
SAŠĶIDRINĀTA GĀZE	Fry-top 600 doppio	145	100	22 mm	25
	Fry-top 700	115	60	/	25
	Fry-top 900	120	75	10 mm	35
	Fry-top 600 singolo CR	95	70	18 mm	25
	Fry-top 600 doppio CR	145	100	22 mm	25
	Fry-top 700 CR	120	60	Atvērta	25
	Fry-top 900 CR	125	/	/	25

LIETUVA

DEGIKLIAI

LT

		Vienguba kepimo plokštė, serija 600	Dviguba kepimo plokštė, serija 600	Kepimo plokštė, serija 700	Kepimo plokštė, serija 900	Vienguba kepimo plokštė, serija 600 CR	Dviguba kepimo plokštė, serija 600 CR	Kepimo plokštė, serija 700 CR	Kepimo plokštė, serija 900 CR
Nominalinis vieno degiklio galingumas	kW	4	8	5,4	6,3	4	8	6	6,8
Nominalinis vieno degiklio G110 galingumas	kW	4	6,5	5,4	6,3	4	6,5	6	6,8
Nominalinis vieno degiklio G120 galingumas	kW	4	7	5,4	6,3	4	7	6	6,8
Sumažintas vieno degiklio galingumas	kW	1,8	4	2	2,9	1,8	4	2	/

Dujų pavadinimas	Degiklis	Pagrindinių tūtų skersmuo	Vožtuvo skersmuo	Pirminio oro reguliavimo sklendė	Kreipiamųjų tūtų skersmuo
DUJOS G20 20mbar	Vienguba kepimo plokštė 600	150	110	14 mm	41
GAMTINĖS DUJOS	Dviguba kepimo plokštė 600	210	160	11 mm	41
	Kepimo plokštė 700	170R	Reguliuojamas	/	41
	Kepimo plokštė 900	175R	Reguliuojamas	10 mm	51
	Vienguba kepimo plokštė 600 CR	150	110	14 mm	41
	Dviguba kepimo plokštė 600 CR	210	160	11 mm	41
	Kepimo plokštė 700 CR	185	Reguliuojamas	Atvira	41
	Kepimo plokštė 900 CR	180R	/	/	41
DUJOS G30/G31 30mbar	Vienguba kepimo plokštė 600	95	70	18 mm	25
Suskystintos naftos dujos	Dviguba kepimo plokštė 600	145	100	22 mm	25
	Kepimo plokštė 700	115	60	/	25
	Kepimo plokštė 900	120	75	10 mm	35
	Vienguba kepimo plokštė 600 CR	95	70	18 mm	25
	Dviguba kepimo plokštė 600 CR	145	100	22 mm	25
	Kepimo plokštė 700 CR	120	60	Atvira	25
	Kepimo plokštė 900 CR	125	/	/	25

LUXEMBOURG

BRÛLEURS / BRENNER

LU

		Grillade à gaz série 600 individuelle / Bratplatten Serie 600 einzeln	Grillade à gaz série 600 double / Bratplatten Serie 600 doppelt	Grillade à gaz série 700 / Bratplatten Serie 700	Grillade à gaz série 900 / Bratplatten Serie 900	Grillade à gaz série 600 individuelle CR / Bratplatten Serie 600 einzeln CR	Grillade à gaz série 600 double CR / Bratplatten Serie 600 doppelt CR	Grillade à gaz série 700 CR / Bratplatten Serie 700 CR	Grillade à gaz série 900 / Bratplatten Serie 900 CR
Puissance nominale pour chaque brûleur individuel / Nennleistung pro Einzelbrenner	kW	4	8	5,4	6,3	4	8	6	6,8
Puissance nominale pour chaque brûleur individuel / Nennleistung pro Einzelbrenner G110	kW	4	6,5	5,4	6,3	4	6,5	6	6,8
Puissance nominale pour chaque brûleur individuel / Nennleistung pro Einzelbrenner G120	kW	4	7	5,4	6,3	4	7	6	6,8
Puissance reduite pour chaque brûleur individuel / Reduzierte Leistung pro Einzelbrenner	kW	1,8	4	2	2,9	1,8	4	2	/

Nom gaz / Gasname	Brûleur / Brenner	Ø Buses principales / Hauptdüsen	Ø Bypass	Rég. air primaire / Primärlufteinstellung	Ø Buses veilleuse / Zünddüsen
GAS G20 20mbar	Grillade à gaz 600 individuelle / Bratplatte 600 einzeln	150	110	14 mm	41
MÉTHANE / METHAN	Grillade à gaz 600 double / Bratplatte 600 doppelt	210	160	11 mm	41
	Grillade à gaz 700 / Bratplatte 700	170R	Réglable / Einstellbar	/	41
	Grillade à gaz 900 / Bratplatte 900	175R	Réglable / Einstellbar	10 mm	51
	Grillade à gaz 600 individuelle CR / Bratplatte 600 einzeln CR	150	110	14 mm	41
	Grillade à gaz 600 double CR / Bratplatte 600 doppelt CR	210	160	11 mm	41
	Grillade à gaz 700 CR / Bratplatte 700 CR	185	RRéglable / Einstellbar	Ouvert / Offen	41
	Grillade à gaz 900 CR / Bratplatte 900 CR	180R	/	/	41

ÉGŐK

HU

		Főzőlap 600 -as széria egylapú	Főzőlap 600 - as széria kétlapú	Főzőlap 700 -as széria	Főzőlap 900 -as széria	Főzőlap 600 -as széria egylapú CR	Főzőlap 600 -as széria kétlapú CR	Főzőlap 700 -as széria CR	Főzőlap 900 -as széria CR
Névleges teljesítmény egylapú égőnél	kW	4	8	5,4	6,3	4	8	6	6,8
Névleges teljesítmény egylapú égőnél G110	kW	4	6,5	5,4	6,3	4	6,5	6	6,8
Névleges teljesítmény egylapú égőnél G120	kW	4	7	5,4	6,3	4	7	6	6,8
Csökkentett teljesítmény egylapú égőnél	kW	1,8	4	2	2,9	1,8	4	2	/

Gáz típusa	Égő	Ø Főfúvókák	Ø By Pass	Belépő levegő menny.	Ø Vezérlő fúvókák
GÁZ G20 25mbar	Főzőlap 600-as széria egylapú	145	Szabályozható	14 mm	41
METÁN	Fry-top 600 -as széria kétlapú	210	160	11 mm	41
	Főzőlap 700	165R	Szabályozható	/	41
	Főzőlap 900-as széria	165R	Szabályozható	10 mm	51
	Főzőlap 600-as széria egylapú CR	145	Szabályozható	14 mm	41
	Főzőlap 600-as széria kétlapú CR	210	160	11 mm	41
	Főzőlap 700-as széria CR	175R	Szabályozható	/	41
	Főzőlap 900 -as széria CR	175R	/	10 mm	51
GÁZ G25,1 25mbar	Főzőlap 600-as széria egylapú	160	Szabályozható	14 mm	41
METÁN	Fry-top 600 -as széria kétlapú	225	Szabályozható	11 mm	41
	Főzőlap 700	180R	Szabályozható	/	41
	Főzőlap 900-as széria	185R	Szabályozható	10 mm	51
	Főzőlap 600-as széria egylapú CR	160	Szabályozható	14 mm	41
	Főzőlap 600-as széria kétlapú CR	225	Szabályozható	11 mm	41
	Főzőlap 700-as széria CR	195R	/	/	41
	Főzőlap 900 -as széria CR	190R	/	10 mm	51
GÁZ G30/G31 30mbar	Főzőlap 600-as széria egylapú	95	70	18 mm	25
PROPÁN-BUTÁN GÁZ	Fry-top 600 -as széria kétlapú	145	100	22 mm	25
	Főzőlap 700	115	60	/	25
	Főzőlap 900-as széria	120	75	10 mm	35
	Főzőlap 600-as széria egylapú CR	95	70	18 mm	25
	Főzőlap 600-as széria kétlapú CR	145	100	22 mm	25
	Főzőlap 700-as széria CR	120	60	Nyitott	25
	Főzőlap 900 -as széria CR	125	/	/	25

REPUBBLIKA TA'MALTA / MALTA

BURNERS

MT

		Series 600 single griddle	Series 600 double griddle	Series 700 griddle	Series 900 griddle	Series 600 single CR griddle	Series 600 double CR griddle	Series 700 CR griddle	Series 900 CR griddle
Rated output per burner	kW	4	8	5.4	6.3	4	8	6	6.8
Rated output per burner G110	kW	4	6.5	5.4	6.3	4	6.5	6	6.8
Rated output per burner G120	kW	4	7	5.4	6.3	4	7	6	6.8
Reduced power per burner	kW	1.8	4	2	2.9	1.8	4	2	/

Gas name	Griddle	Ø Main nozzles	Ø By-pass	Primary air reg.	Ø Pilot nozzles
GAS G30/G31 30mbar	600 single griddle	95	70	18 mm	25
LPG	600 double griddle	145	100	22 mm	25
	700 griddle	115	60	/	25
	900 griddle	120	75	10 mm	35
	600 single CR griddle	95	70	18 mm	25
	600 double CR griddle	145	100	22 mm	25
	700 CR griddle	120	60	Opened	25
	900 CR griddle	125	/	/	25

NEDERLAND

BRANDERS — NL

		Kookplaat serie 600 enkel	Kookplaat serie 600 dubbel	Kookplaat serie 700	Kookplaat serie 900	Kookplaat serie 600 enkel CR	Kookplaat serie 600 dubbel CR	Kookplaat serie 700 CR	Kookplaat serie 900 CR
Nominaal vermogen voor enkele brander	kW	4	8	5,4	6,3	4	8	6	6,8
Nominaal vermogen voor enkele brander G110	kW	4	6,5	5,4	6,3	4	6,5	6	6,8
Nominaal vermogen voor enkele brander G120	kW	4	7	5,4	6,3	4	7	6	6,8
Gereduceerd vermogen voor enkele brander	kW	1,8	4	2	2,9	1,8	4	2	/

Naam gas	Brander	Ø Hoofd spuitmonden	Ø By Pass	Reg. primaire lucht	Ø Spuitmonden met waakvlam
GAS G25 25mbar	Kookplaat 600 enkel	155	110	14 mm	41
AARDGAS	Kookplaat 600 dubbel	225	160	11 mm	41
	Kookplaat 700	180R	Reguleerbaar	/	41
	Kookplaat 900	185R	Reguleerbaar	10 mm	51
	Kookplaat 600 enkel CR	155	110	14 mm	41
	Kookplaatry 600 dubbel CR	225	160	11 mm	41
	Kookplaat 700 CR	195	Reguleerbaar	Open	41
	Kookplaat 900 CR	190	/	/	41
GAS G25 28-30/37mbar	Kookplaat 600 enkel	95	70	18 mm	25
GPL	Kookplaat 600 dubbel	145	100	22 mm	25
	Kookplaat 700	115	60	/	25
	Kookplaat 900	120	75	10 mm	35
	Kookplaat 600 enkel CR	95	70	18 mm	25
	Kookplaatry 600 dubbel CR	145	100	22 mm	25
	Kookplaat 700 CR	120	60	Open	25
	Kookplaat 900 CR	125	/	/	25

ÖSTERREICH

BRENNER — AT

		Bratplatte Serie 600 einzeln	Bratplatte Serie 600 doppelt	Bratplatte Serie 700	Bratplatte Serie 900	Bratplatte Serie 600 einzeln CR	Bratplatte Serie 600 doppelt CR	Bratplatte Serie 700 CR	Bratplatte Serie 900 CR
Nennleistung pro Einzelbrenner	kW	4	8	5,4	6,3	4	8	6	6,8
Nennleistung pro Einzelbrenner G110	kW	4	6,5	5,4	6,3	4	6,5	6	6,8
Nennleistung pro Einzelbrenner G120	kW	4	7	5,4	6,3	4	7	6	6,8
Reduzierte Leistung pro Einzelbrenner	kW	1,8	4	2	2,9	1,8	4	2	/

Gasname	Brenner	Ø Hauptdüsen	Ø Bypass	Primärlufteinstellung	Ø Zünddüsen
GAS G20 20mbar	Bratplatte 600 einzeln	150	110	14 mm	41
METHAN	Bratplatte 600 doppelt	210	160	11 mm	41
	Bratplatte 700	170R	Einstellbar	/	41
	Bratplatte 900	175R	Einstellbar	10 mm	51
	Bratplatte 600 einzeln CR	150	110	14 mm	41
	Bratplatte 600 doppelt CR	210	160	11 mm	41
	Bratplatte 700 CR	185	Einstellbar	Offen	41
	Bratplatte 900 CR	180R	/	/	41
GAS G30/G31 50mbar	Bratplatte 600 einzeln	85	60	18 mm	25
GPL	Bratplatte 600 doppelt	125	85	18 mm	25
	Bratplatte 700	100	60	/	25
	Bratplatte 900	110	75	10 mm	35
	Bratplatte 600 einzeln CR	85	60	18 mm	25
	Bratplatte 600 doppelt CR	125	85	18 mm	25
	Bratplatte 700 CR	105	60	Offen	25
	Bratplatte 900 CR	115	/	/	25

PALNIKI

PL

		Płyta kuchenna seria 600 pojedyncza	Płyta kuchenna seria 600 podwójna	Płyta kuchenna seria 700	Płyta kuchenna seria 900	Płyta kuchenna seria 600 pojedyncza CR	Płyta kuchenna seria 600 podwójna CR	Płyta kuchenna seria 700 CR	Płyta kuchenna seria 900 CR
Moc nominalna dla pojedynczego palnika	kW	4	8	5,4	6,3	4	8	6	6,8
Moc nominalna dla pojedynczego palnika G110	kW	4	6,5	5,4	6,3	4	6,5	6	6,8
Moc nominalna dla pojedynczego palnika G120	kW	4	7	5,4	6,3	4	7	6	6,8
Moc zredukowana dla pojedynczego palnika	kW	1,8	4	2	2,9	1,8	4	2	/

Nazwa gazu	Palnik	Ø dysz głównych	Ø By Pass	Reg. wstępnego powietrza	Ø dysz pilota
GAS G20 20mbar	Płyta kuchenna 600 pojedyńcza	150	110	14 mm	41
METAN	Płyta kuchenna600 podwójna	210	160	11 mm	41
	Płyta kuchenna 700	170R	Regulowany	/	41
	Płyta kuchenna 900	175R	Regulowany	10 mm	51
	Płyta kuchenna 600 pojedyńcza CR	150	110	14 mm	41
	Płyta kuchenna 600 podwójna CR	210	160	11 mm	41
	Płyta kuchenna 700 CR	185	Regulowany	Otwarta	41
	Płyta kuchenna 900 CR	180R	/	/	41
GAS G27 20mbar	Płyta kuchenna 600 pojedyńcza	165	Regulowany	14 mm	41
METAN	Płyta kuchenna600 podwójna	235	Regulowany	11 mm	41
	Płyta kuchenna 700	190R	Regulowany	/	41
	Płyta kuchenna 900	195R	Regulowany	10 mm	51
	Płyta kuchenna 600 pojedyńcza CR	165	Regulowany	14 mm	41
	Płyta kuchenna 600 podwójna CR	235	Regulowany	11 mm	41
	Płyta kuchenna 700 CR	200R	Regulowany	/	41
	Płyta kuchenna 900 CR	200R	/	10 mm	51
GAS G2,350 13mbar	Płyta kuchenna 600 pojedyńcza	205	Regulowany	14 mm	75
METAN	Płyta kuchenna600 podwójna	310	Regulowany	8 mm	75
	Płyta kuchenna 700	230R	Regulowany	/	75
	Płyta kuchenna 900	230R	Regulowany	10 mm	75
	Płyta kuchenna 600 pojedyńcza CR	205	Regulowany	14 mm	75
	Płyta kuchenna 600 podwójna CR	310	Regulowany	8 mm	75
	Płyta kuchenna 700 CR	240R	Regulowany	/	75
	Płyta kuchenna 900 CR	250R	/	10 mm	75
GAS G30/31 37mbar	Płyta kuchenna 600 pojedyńcza	95	65	18 mm	25
GPL	Płyta kuchenna600 podwójna	135	95	18 mm	25
	Płyta kuchenna 700	110	60	/	25
	Płyta kuchenna 900	115	75	10 mm	35
	Płyta kuchenna 600 pojedyńcza CR	95	65	18 mm	25
	Płyta kuchenna 600 podwójna CR	135	95	18 mm	25
	Płyta kuchenna 700 CR	115	60	Otwarta	25
	Płyta kuchenna 900 CR	120	/	10 mm	35

QUEIMADORES

PT

		Chapa de cozedura série 600 simples	Chapa de cozedura série 600 dupla	Chapa de cozedura série 700	Chapa de cozedura série 900	Chapa de cozedura série 600 simples CR	Chapa de cozedura série 600 dupla CR	Chapa de cozedura série 700 CR	Chapa de cozedura série 900 CR
Potência nominal para cada queimador	kW	4	8	5,4	6,3	4	8	6	6,8
Potência nominal para cada queimador G110	kW	4	6,5	5,4	6,3	4	6,5	6	6,8
Potência nominal para cada queimador G120	kW	4	7	5,4	6,3	4	7	6	6,8
Potência reduzida para cada queimador	kW	1,8	4	2	2,9	1,8	4	2	/

Nome do gás	Queimador	Ø Bicos principais	Ø By Pass	Reg. ar primária	Ø Bicos Piloto
GAS G20 20mbar	Chapa de cozedura 600 simples	150	110	14 mm	41
METANO	Chapa de cozedura 600 dupla	210	160	11 mm	41
	Chapa de cozedura 700	170R	Regulável	/	41
	Chapa de cozedura 900	175R	Regulável	10 mm	51
	Chapa de cozedura 600 simples CR	150	110	14 mm	41
	Chapa de cozedura 600 dupla CR	210	160	11 mm	41
	Chapa de cozedura 700 CR	185	Regulável	Aberta	41
	Chapa de cozedura 900 CR	180R	/	/	41
GAS G30/G31 28-30/37mbar	Chapa de cozedura 600 simples	95	70	18 mm	25
GPL	Chapa de cozedura 600 dupla	145	100	22 mm	25
	Chapa de cozedura 700	115	60	/	25
	Chapa de cozedura 900	120	75	10 mm	35
	Chapa de cozedura 600 simples CR	95	70	18 mm	25
	Chapa de cozedura 600 dupla CR	145	100	22 mm	25
	Chapa de cozedura 700 CR	120	60	Aberta	25
	Chapa de cozedura 900 CR	125	/	/	25

ARZĂTORI

RO

		Placă de gătit serie 600 singur	Placă de gătit serie 600 dublă	Placă de gătit serie 700	Placă de gătit serie 900	Placă de gătit serie 600 singură CR	Placă de gătit serie 600 dublă CR	Placă de gătit serie 700 CR	Placă de gătit serie 900 CR
Puterea nominală pentru un unic arzător	kW	4	8	5,4	6,3	4	8	6	6,8
Puterea nominală pentru un unic arzător G110	kW	4	6,5	5,4	6,3	4	6,5	6	6,8
Puterea nominală pentru un unic arzător G120	kW	4	7	5,4	6,3	4	7	6	6,8
Putere redusă pentru un singur arzător	kW	1,8	4	2	2,9	1,8	4	2	/

Nume gaz	Arzător	Ø Guri principale	Ø By Pass	Reg. Aer primar	Ø Guri Pilot
GAS G20 20mbar	Placă de gătit 600 singur	150	110	14 mm	41
METAN	Placă de gătit 600 dublu	210	160	11 mm	41
	Placă de gătit 700	170R	Reglabil	/	41
	Placă de gătit 900	175R	Reglabil	10 mm	51
	Placă de gătit 600 singur CR	150	110	14 mm	41
	Placă de gătit 600 dublu CR	210	160	11 mm	41
	Placă de gătit 700 CR	185	Reglabil	Deschisă	41
	Placă de gătit 900 CR	180R	/	/	41
GAS G25 20mbar	Placă de gătit 600 singur	165	110	14 mm	41
METAN	Placă de gătit 600 dublu	235	160	11 mm	41
	Placă de gătit 700	190R	Reglabil	Deschisă	41
	Placă de gătit 900	195R	Reglabil	10 mm	51
	Placă de gătit 600 singur CR	165	110	14 mm	41
	Placă de gătit 600 dublu CR	235	160	11 mm	41
	Placă de gătit 700 CR	210	Reglabil	Deschisă	41
	Placă de gătit 900 CR	200R	/	Deschisă	41
GAS G30/G31 30mbar	Placă de gătit 600 singur	95	70	18 mm	25
GPL	Placă de gătit 600 dublu	145	100	22 mm	25
	Placă de gătit 700	115	60	/	25
	Placă de gătit 900	120	75	10 mm	35
	Placă de gătit 600 singur CR	95	70	18 mm	25
	Placă de gătit 600 dublu CR	145	100	22 mm	25
	Placă de gătit 700 CR	120	60	Deschisă	25
	Placă de gătit 900 CR	125	/	/	25

SLOVENIJA

GORILNIKI

SI

		Žar plošča serija 600 enojna	Žar plošča serija 600 dvojna	Žar plošča serija 700	Žar plošča serija 900	Žar plošča serija 600 enojna CR	Žar plošča serija 600 dvojna CR	Žar plošča serija 700 CR	Žar plošča serija 900 CR
Nazivna moč gorilnika	kW	4	8	5,4	6,3	4	8	6	6,8
Nazivna moč gorilnika G110	kW	4	6,5	5,4	6,3	4	6,5	6	6,8
Nazivna moč gorilnika G120	kW	4	7	5,4	6,3	4	7	6	6,8
Znižana moč gorilnika	kW	1,8	4	2	2,9	1,8	4	2	/

Vrsta plina	Gorilnik	Ø Osrednje plinske šobe	Ø By Pass	Uravnavanje primarnega zraka	Ø Pilotne plinske šobe
GAS G20 20mbar	Žar plošča 600 enojna	150	110	14 mm	41
METAN	Žar plošča 600 dvojna	210	160	11 mm	41
	Žar plošča 700	170R	Nastavljiv	/	41
	Žar plošča 900	175R	Nastavljiv	10 mm	51
	Žar plošča 600 enojna CR	150	110	14 mm	41
	Žar plošča 600 dvojna CR	210	160	11 mm	41
	Žar plošča 700 CR	185	Nastavljiv	Aperta	41
	Žar plošča 900 CR	180R	/	/	41
GAS G30/G31 28-30/37mbar	Žar plošča 600 enojna	95	70	18 mm	25
GPL	Žar plošča 600 dvojna	145	100	22 mm	25
	Žar plošča 700	115	60	/	25
	Žar plošča 900	120	75	10 mm	35
	Žar plošča 600 enojna CR	95	70	18 mm	25
	Žar plošča 600 dvojna CR	145	100	22 mm	25
	Žar plošča 700 CR	120	60	odprta	25
	Žar plošča 900 CR	125	/	/	25

SLOVENSKO

HORÁKY

SK

		Opekacia doska séria 600 single	Opekacia doska séria 600 double	Opekacia doska séria 700	Opekacia doska séria 900	Opekacia doska séria 600 single CR	Opekacia doska séria 600 double CR	Opekacia doska séria 700 CR	Opekacia doska séria 900 CR
Nominálny výkon pre jeden horák	kW	4	8	5,4	6,3	4	8	6	6,8
Nominálny výkon pre jeden horák G110	kW	4	6,5	5,4	6,3	4	6,5	6	6,8
Nominálny výkon pre jeden horák G120	kW	4	7	5,4	6,3	4	7	6	6,8
Znížený výkon pre jeden horák	kW	1,8	4	2	2,9	1,8	4	2	/

Typ plynu	Horák	Ø Hlavné trysky	Ø By Pass	Reg. primárneho vzduchu	Ø Trysky zapaľovacieho horáku
GAS G20 20mbar	Opekacia doska 600 single	150	110	14 mm	41
METAN	Opekacia doska 600 double	210	160	11 mm	41
	Opekacia doska 700	170R	Nastaviteľný	/	41
	Opekacia doska 900	175R	Nastaviteľný	10 mm	51
	Opekacia doska 600 single CR	150	110	14 mm	41
	Opekacia doska 600 double CR	210	160	11 mm	41
	Opekacia doska 700 CR	185	Nastaviteľný	Aperta	41
	Opekacia doska 900 CR	180R	/	/	41
PLYN G30/G31 28-30/37mbar	Opekacia doska 600 single	95	70	18 mm	25
LPG	Opekacia doska 600 double	145	100	22 mm	25
	Opekacia doska 700	115	60	/	25
	Opekacia doska 900	120	75	10 mm	35
	Opekacia doska 600 single CR	95	70	18 mm	25
	Opekacia doska 600 double CR	145	100	22 mm	25
	Opekacia doska 700 CR	120	60	Otvorená	25
	Opekacia doska 900 CR	125	/	/	25

POLTTIMET

FI

		Paistotaso sarja 600 yksittäinen	Paistotaso sarja 600 kaksinkertainen	Paistotaso sarja 700	Paistotaso sarja 900	Paistotaso sarja 600 yksittäinen CR	Paistotaso sarja 600 kaksinkertainen CR	Paistotaso sarja 700 CR	Paistotaso sarja 900 CR
Yksittäisen polttimen nimellisteho	kW	4	8	5,4	6,3	4	8	6	6,8
Yksittäisen polttimen G110 nimellisteho G110	kW	4	6,5	5,4	6,3	4	6,5	6	6,8
Yksittäisen polttimen G120 nimellisteho G120	kW	4	7	5,4	6,3	4	7	6	6,8
Yksittäisen polttimen vajaateho	kW	1,8	4	2	2,9	1,8	4	2	/

Kaasutyyppi	Poltin	Ø Pääsuuttimet	Ø Ohitus	Prim. ilman säätö	Ø Ohjaussuuttimet
GAS G20 20mbar	Paistotaso 600 yksittäinen	150	110	14 mm	41
METAANI	Paistotaso 600 kaksinkertainen	210	160	11 mm	41
	Paistotaso 700	170R	Säädettävä	/	41
	Paistotaso 900	175R	Säädettävä	10 mm	51
	Paistotaso 600 yksittäinen CR	150	110	14 mm	41
	Paistotaso 600 kaksinkertainen CR	210	160	11 mm	41
	Paistotaso 700 CR	185	Säädettävä	Avoin	41
	Paistotaso 900 CR	180R	/	/	41
GAS G30/G31 28-30/37mbar	Paistotaso 600 yksittäinen	95	70	18 mm	25
NESTEKAASU	Paistotaso 600 kaksinkertainen	145	100	22 mm	25
	Paistotaso 700	115	60	/	25
	Paistotaso 900	120	75	10 mm	35
	Paistotaso 600 yksittäinen CR	95	70	18 mm	25
	Paistotaso 600 kaksinkertainen CR	145	100	22 mm	25
	Paistotaso 700 CR	120	60	Avoin	25
	Paistotaso 900 CR	125	/	/	25

BRÄNNARE

SE

		Kokplatta serie 600 enkel	Kokplatta serie 600 dubbel	Kokplatta serie 700	Kokplatta serie 900	Kokplatta serie 600 enkel CR	Kokplatta serie 600 dubbel CR	Kokplatta serie 700 CR	Kokplatta serie 900 CR
Nominell effekt för enkel brännare	kW	4	8	5,4	6,3	4	8	6	6,8
Nominell effekt för enkel brännare G110	kW	4	6,5	5,4	6,3	4	6,5	6	6,8
Nominell effekt för enkel brännare G120	kW	4	7	5,4	6,3	4	7	6	6,8
Reducerad effekt för enkel brännare	kW	1,8	4	2	2,9	1,8	4	2	/

Namn på gas	Brännare	Ø Huvudmun-stycken	Ø Bypass	Reglering av primärluft	Ø Pilotmunstycken
GAS G20 20mbar	Kokplatta 600 enkel	150	110	14 mm	41
METAN	Kokplatta 600 dubbel	210	160	11 mm	41
	Kokplatta 700	170R	Reglerbar	/	41
	Kokplatta 900	175R	Reglerbar	10 mm	51
	Kokplatta 600 dubbel CR	150	110	14 mm	41
	Kokplatta 600 dubbel CR	210	160	11 mm	41
	Kokplatta 700 CR	185	Reglerbar	Öppen	41
	Kokplatta 900 CR	180R	/	/	41
GAS G30/G31 30mbar	Kokplatta 600 enkel	95	70	18 mm	25
GASOL	Kokplatta 600 dubbel	145	100	22 mm	25
	Kokplatta 700	115	60	/	25
	Kokplatta 900	120	75	10 mm	35
	Kokplatta 600 dubbel CR	95	70	18 mm	25
	Kokplatta 600 dubbel CR	145	100	22 mm	25
	Kokplatta 700 CR	120	60	Öppen	25
	Kokplatta 900 CR	125	/	/	25
GAS G110 8mbar	Kokplatta 600 enkel	300	Reglerbar	14 mm	75
STADSGAS	Kokplatta 600 dubbel	500	Reglerbar	11 mm	75
	Kokplatta 700	350	Reglerbar	/	75
	Kokplatta 900	430	Reglerbar	10 mm	75
	Kokplatta 600 dubbel CR	300	Reglerbar	14 mm	75
	Kokplatta 600 dubbel CR	500	Reglerbar	11 mm	75
	Kokplatta 700 CR	370	Reglerbar	18 mm	75
	Kokplatta 900 CR	450	/	/	75
GAS G120 8mbar	Kokplatta 600 enkel	285	Reglerbar	14 mm	75
STADSGAS	Kokplatta 600 dubbel	500	Reglerbar	11 mm	75
	Kokplatta 700	330	Reglerbar	/	75
	Kokplatta 900	380	Reglerbar	10 mm	75
	Kokplatta 600 dubbel CR	285	Reglerbar	14 mm	75
	Kokplatta 600 dubbel CR	500	Reglerbar	11 mm	75
	Kokplatta 700 CR	350	Reglerbar	18 mm	75
	Kokplatta 900 CR	400	/	/	75

UNITED KINGDOM

BURNERS — UK

		Series 600 single griddle	Series 600 double griddle	Series 700 griddle	Series 900 griddle	Series 600 single CR griddle	Series 600 double CR griddle	Series 700 CR griddle	Series 900 CR griddle
Rated output per burner	kW	4	8	5.4	6.3	4	8	6	6.8
Rated output per burner G110	kW	4	6.5	5.4	6.3	4	6.5	6	6.8
Rated output per burner G120	kW	4	7	5.4	6.3	4	7	6	6.8
Reduced power per burner	kW	1.8	4	2	2.9	1.8	4	2	/

Gas name	Griddle	Ø Main nozzles	Ø By-pass	Primary air reg.	Ø Pilot nozzles
GAS G20 20mbar	600 single griddle	150	110	14 mm	41
METHANE	600 double griddle	210	160	11 mm	41
	700 griddle	170R	Adjustable	/	41
	900 griddle	175R	Adjustable	10 mm	51
	600 single CR griddle	150	110	14 mm	41
	600 double CR griddle	210	160	11 mm	41
	700 CR griddle	185	Adjustable	Opened	41
	900 CR griddle	180R	/	/	41
GAS G30/G31 28-30/37mbar	600 single griddle	95	70	18 mm	25
LPG	600 double griddle	145	100	22 mm	25
	700 griddle	115	60	/	25
	900 griddle	120	75	10 mm	35
	600 single CR griddle	95	70	18 mm	25
	600 double CR griddle	145	100	22 mm	25
	700 CR griddle	120	60	Opened	25
	900 CR griddle	125	/	/	25

NORGE

BRENNERE — NO

		Kokeplate serie 600 enkel	Kokeplate serie 600 dobbel	Kokeplate serie 700	Kokeplate serie 900	Kokeplate serie 600 enkel CR	Kokeplate serie 600 dobbel CR	Kokeplate serie 700 CR	Kokeplate serie 900 CR
Nominell effekt for hver enkelt brenner	kW	4	8	5,4	6,3	4	8	6	6,8
Nominell effekt for hver enkelt brenner G110	kW	4	6,5	5,4	6,3	4	6,5	6	6,8
Nominell effekt for hver enkelt brenner G120	kW	4	7	5,4	6,3	4	7	6	6,8
Redusert effekt for hver enkelt brenner	kW	1,8	4	2	2,9	1,8	4	2	/

Navn gass	Brenner	Ø Hoveddyser	Ø By Pass	Regulering primærluft	Ø Pilotdyser
GAS G20 20mbar	Kokeplate 600 enkel	150	110	14 mm	41
METANGASS	Kokeplate 600 dobbel	210	160	11 mm	41
	Kokeplate 700	170R	Regulerbar	/	41
	Kokeplate 900	175R	Regulerbar	10 mm	51
	Kokeplate 600 enkel CR	150	110	14 mm	41
	Kokeplate 600 dobbel CR	210	160	11 mm	41
	Kokeplate 700 CR	185	Regulerbar	Åpen	41
	Kokeplate 900 CR	180R	/	/	41
GAS G30/G31 30mbar	Kokeplate 600 enkel	95	70	18 mm	25
LPG	Kokeplate 600 dobbel	145	100	22 mm	25
	Kokeplate 700	115	60	/	25
	Kokeplate 900	120	75	10 mm	35
	Kokeplate 600 enkel CR	95	70	18 mm	25
	Kokeplate 600 dobbel CR	145	100	22 mm	25
	Kokeplate 700 CR	120	60	Åpen	25
	Kokeplate 900 CR	125	/	/	25

PEL 25 ST

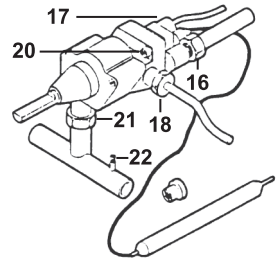


fig. 1

PEL 21 S

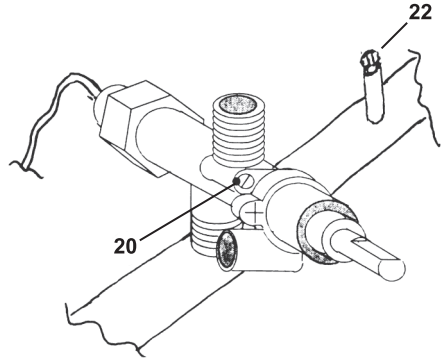


fig. 2

EUROSIT

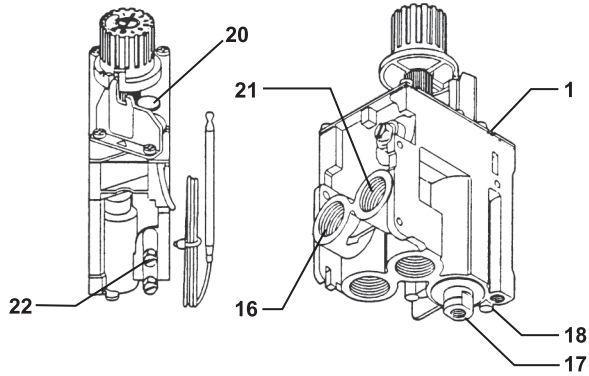


fig. 3

Fig. 4

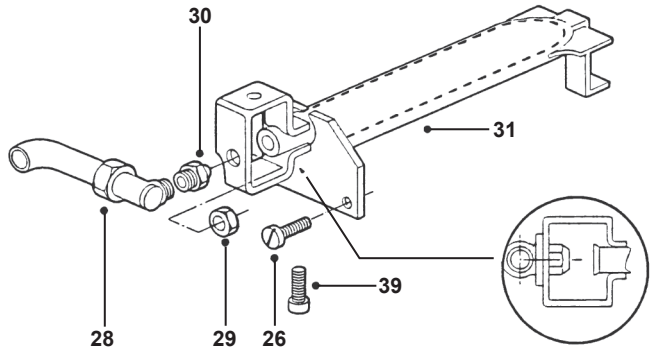


Fig. 5

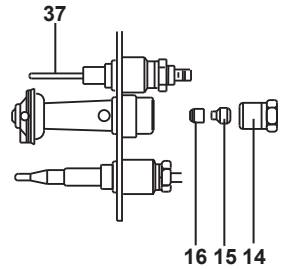
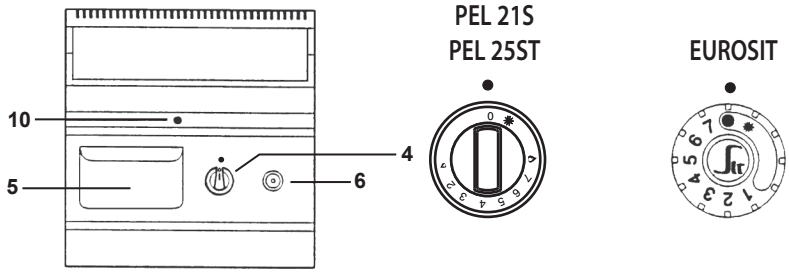
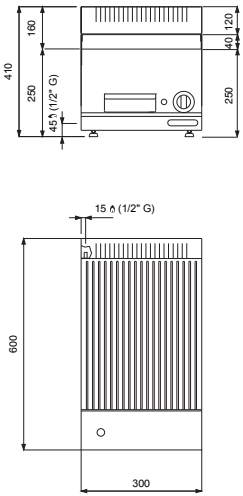


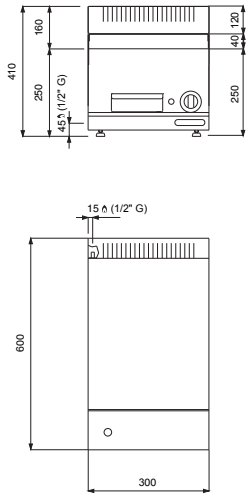
Fig. 6



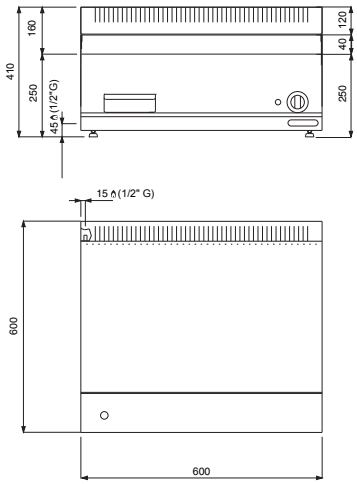
G6FR3B



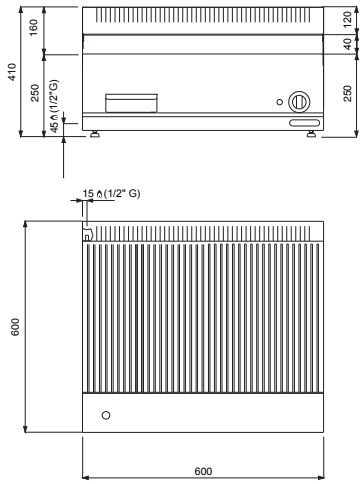
G6FL3B - G6FL3B/SX - G6FL3B/CR



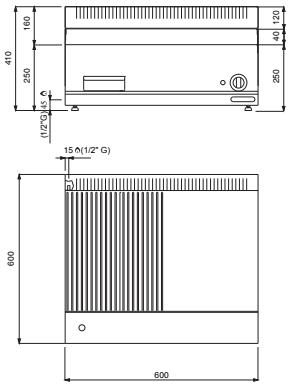
G6FL6B - G6FL6B/SX - G6FL6B/CR



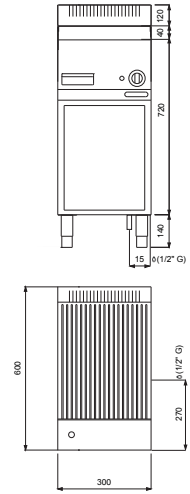
G6FR6B



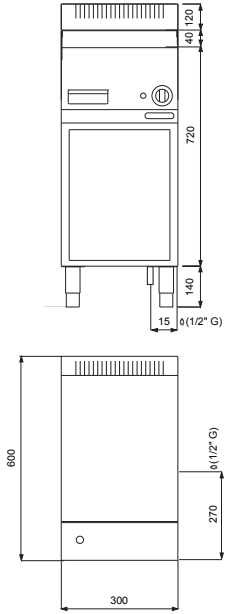
G6FM6B



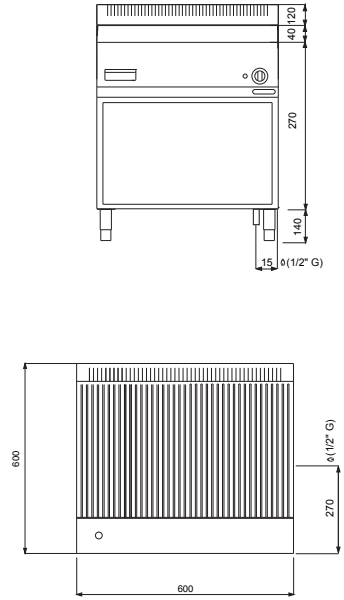
G6FR3M



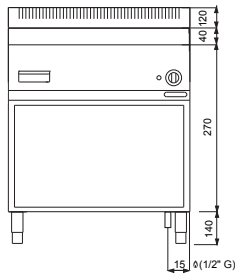
G6FL3M - G6FL3M/SX - G6FL3M/CR

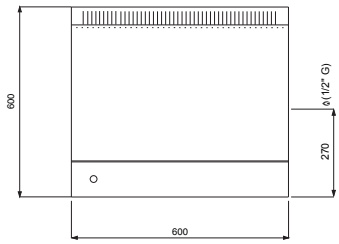


G6FR6M

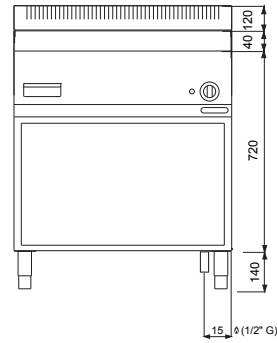


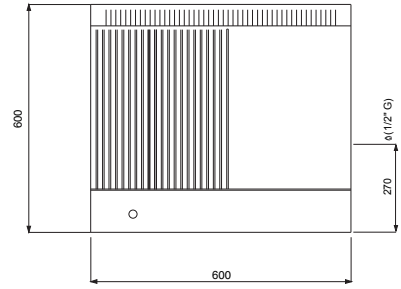
G6FL6M - G6FL6M/SX - G6FL6M/CR



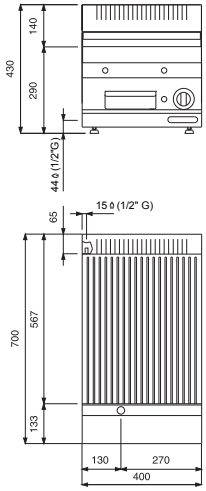


G6FM6M

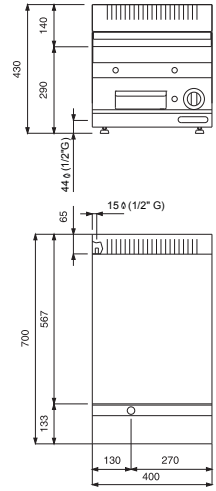




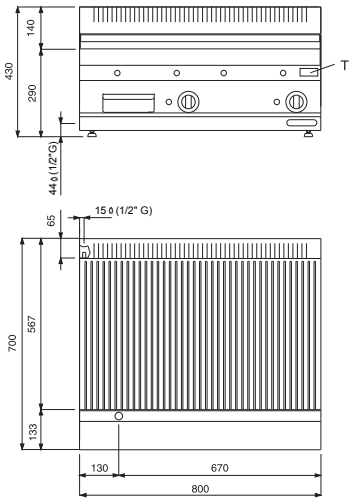
G7FR4B



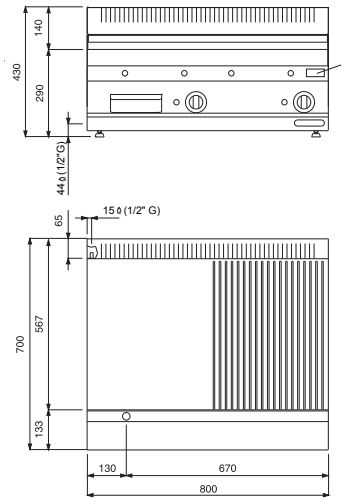
G7FL4B - G7FL4B/SX - G7FL4B/CR



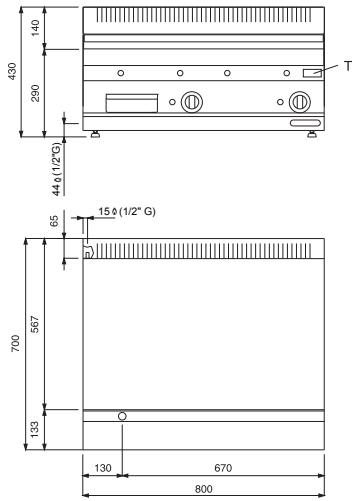
G7FR8B-2



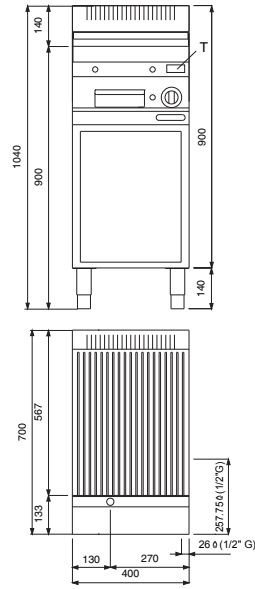
G7FM8B-2



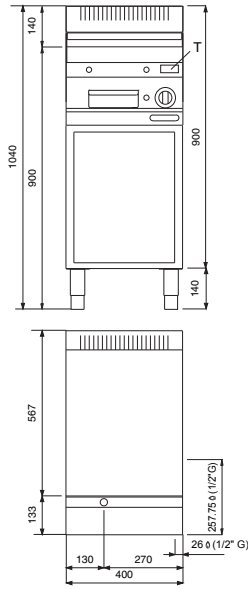
G7FL8B-2 - G7FL8B-2/SX G7FL8B-2/CR



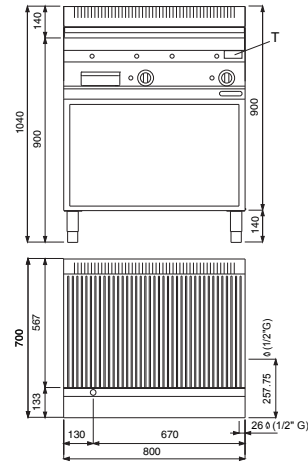
G7FR4M



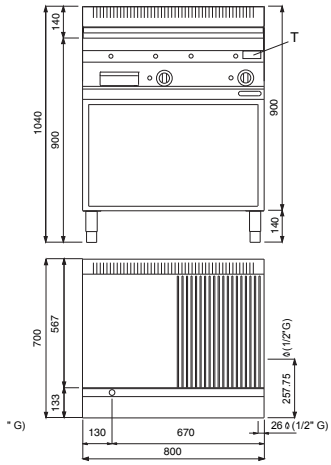
G7FL4M - G7FL4M/SX - G7FL4M/CR



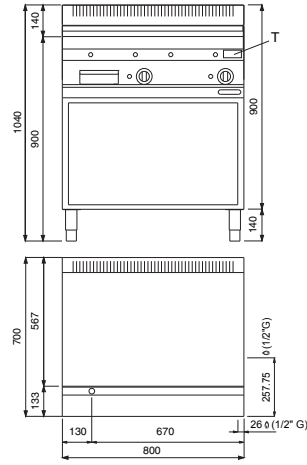
G7FR8B-2



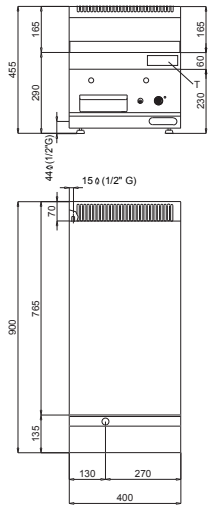
G7FM8B-2



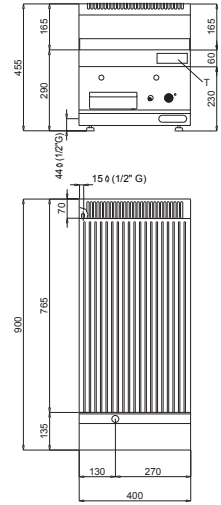
G7FL8M-2 - G7FL8M-2/SX G7FL8M-2/CR



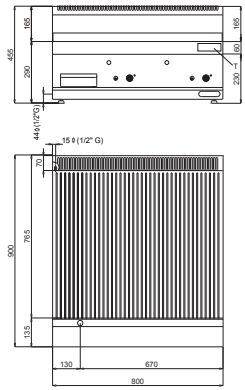
G9FL4B - G9FL4B/SX - G9FL4B/CR - G9FL4B/CPD



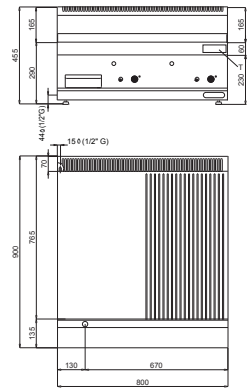
G9FR4B



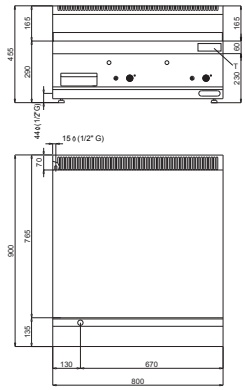
G9FR8B-2



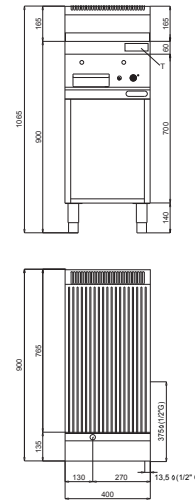
G9FM8B-2



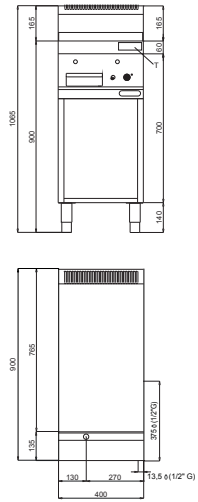
G9FL8B-2 - G9FL8B-2/SX
G9FL8B-2/CR - G9FL8B-2/CPD



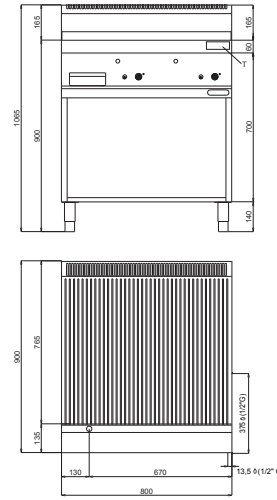
G9FR4M



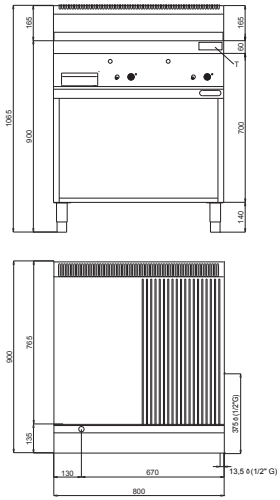
G9FL4M - G9FL4M/SX -
G9FL4M/CR - G9FL4M/CPD



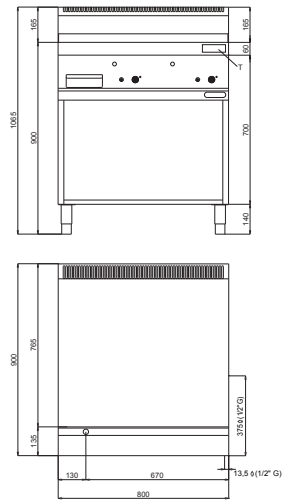
G9FR8M-2



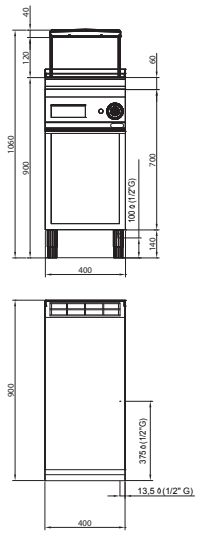
G9FM8M-2



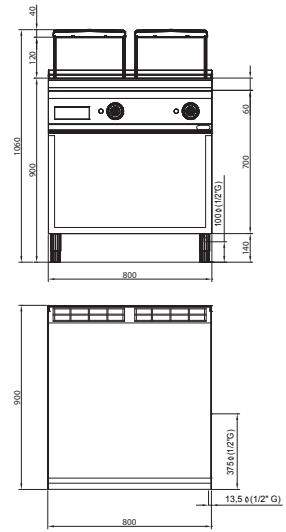
G9FL8M-2 - G9FL8M-2/SX
G9FL8M-2/CR - G9FL8M-2/CPD



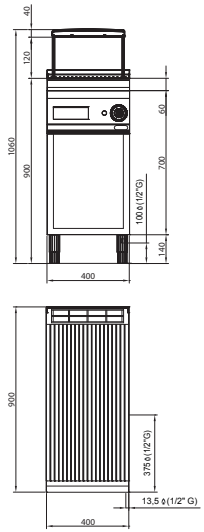
SG9FL4M - SG9FL4M/CR
SG9FL4M/CPD



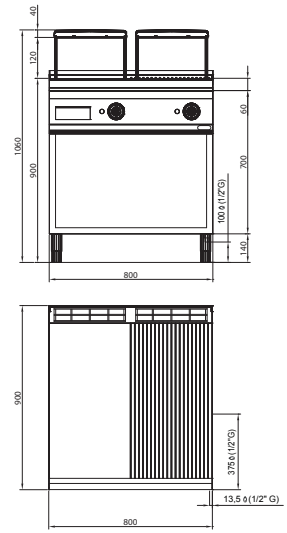
SG9FL8M-2 - SG9FL8M-2/CR
SG9FL8M/CPD



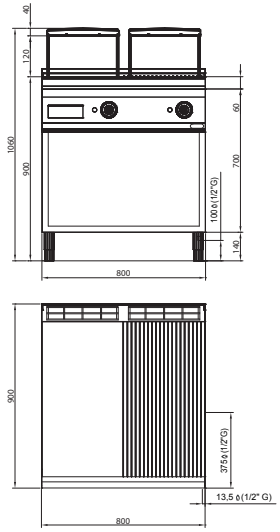
SG9FR4M - SG9FR4M/CR



SG9FR8M-2 - SG9FR8M-2/CR



SG9FM8M-2 - SG9FR8M-2/CR



FRY TOP A GAS - SERIE 600

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)	Tipo
G6FL3B	Fry top piastra liscia da banco	mm 300 x 600 x 290 (410)	A
G6FL3B/SX	Fry top piastra liscia lucidata da banco	mm 300 x 600 x 290 (410)	A
G6FL3B/CR	Fry top piastra liscia cromata da banco	mm 300 x 600 x 290 (410)	A
G6FR3B	Fry top piastra rigata da banco	mm 300 x 600 x 290 (410)	A
G6FL3M	Fry top piastra liscia con mobile	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A
G6FL3M/SX	Fry top piastra liscia lucidata con mobile	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A
G6FL3M/CR	Fry top piastra liscia cromata con mobile	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A
G6FR3M	Fry top piastra rigata con mobile	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A
G6FL6B	Fry top piastra liscia da banco	mm 600 x 600 x 290 (410)	A
G6FL6B/SX	Fry top piastra liscia lucidata da banco	mm 600 x 600 x 290 (410)	A
G6FL6B/CR	Fry top piastra liscia cromata da banco	mm 600 x 600 x 290 (410)	A
G6FR6B	Fry top piastra rigata da banco	mm 600 x 600 x 290 (410)	A
G6FM6B	Fry top piastra mista liscia/rigata da banco	mm 600 x 600 x 290 (410)	A
G6FL6M	Fry top piastra liscia con mobile	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A
G6FL6M/SX	Fry top piastra liscia lucidata con mobile	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A
G6FL6M/CR	Fry top piastra liscia cromata con mobile	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A
G6FR6M	Fry top piastra rigata con mobile	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A
G6FM6M	Fry top piastra mista liscia/rigata con mobile	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A

FRY TOP A GAS - SERIE 700

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)	Tipo
G7FL4B	Fry top piastra liscia da banco	mm 400 x 700 x 290 (430)	A
G7FL4B/SX	Fry top piastra liscia lucidata da banco	mm 400 x 700 x 290 (430)	A
G7FL4B/CR	Fry top piastra liscia cromata da banco	mm 400 x 700 x 290 (430)	A
G7FR4B	Fry top piastra rigata da banco	mm 400 x 700 x 290 (430)	A
G7FL4M	Fry top piastra liscia con mobile	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A
G7FL4M/SX	Fry top piastra liscia lucidata con mobile	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A
G7FL4M/CR	Fry top piastra liscia cromata con mobile	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A
G7FR4M	Fry top piastra rigata con mobile	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A
G7FL8B-2	Fry top piastra liscia 2 zone da banco	mm 800 x 700 x 290 (430)	A
G7FL8B-2/SX	Fry top piastra liscia lucidata 2 zone da banco	mm 800 x 700 x 290 (430)	A
G7FL8B-2/CR	Fry top piastra liscia cromata 2 zone da banco	mm 800 x 700 x 290 (430)	A
G7FR8B-2	Fry top piastra rigata 2 zone da banco	mm 800 x 700 x 290 (430)	A
G7FM8B-2	Fry top piastra mista liscia/rigata 2 zone da banco	mm 800 x 700 x 290 (430)	A
G7FL8M-2	Fry top piastra liscia 2 zone con mobile	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A
G7FL8M-2/SX	Fry top piastra liscia lucidata 2 zone con mobile	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A
G7FL8M-2/CR	Fry top piastra liscia cromata 2 zone con mobile	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A
G7FR8M-2	Fry top piastra rigata 2 zone con mobile	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A
G7FM8M-2	Fry top piastra mista liscia/rigata 2 zone con mobile	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A

FRY TOP A GAS - SERIE 900

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)	Tipo
G9FL4B	Fry top piastra liscia da banco	mm 400 x 900 x 290 (455)	A
G9FL4B/SX	Fry top piastra liscia lucidata da banco	mm 400 x 900 x 290 (455)	A
G9FL4B/CR	Fry top piastra liscia cromata da banco	mm 400 x 900 x 290 (455)	A
G9FL4B/CPD	Fry top piastra liscia compound da banco	mm 400 x 900 x 290 (455)	A
G9FR4B	Fry top piastra rigata da banco	mm 400 x 900 x 290 (455)	A
G9FL4M	Fry top piastra liscia con mobile	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL4M/SX	Fry top piastra liscia lucidata con mobile	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL4M/CR	Fry top piastra liscia cromata con mobile	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL4M/CPD	Fry top piastra liscia compound con mobile	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
G9FR4M	Fry top piastra rigata con mobile	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL8B-2	Fry top piastra liscia 2 zone da banco	mm 400 x 900 x 290 (455)	A
G9FL8B-2/SX	Fry top piastra liscia lucidata 2 zone da banco	mm 800 x 900 x 290 (455)	A
G9FL8B-2/CR	Fry top piastra liscia cromata 2 zone da banco	mm 800 x 900 x 290 (455)	A
G9FL8B-2/CPD	Fry top piastra liscia compound 2 zone da banco	mm 800 x 900 x 290 (455)	A
G9FR8B-2	Fry top piastra rigata 2 zone da banco	mm 800 x 900 x 290 (455)	A
G9FM8B-2	Fry top piastra mista liscia/rigata 2 zone da banco	mm 800 x 900 x 290 (455)	A
G9FL8M-2	Fry top piastra liscia 2 zone con mobile	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL8M-2/SX	Fry top piastra liscia lucidata 2 zone con mobile	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL8M-2/CR	Fry top piastra liscia cromata 2 zone con mobile	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL8M-2/CPD	Fry top piastra liscia compound 2 zone con mobile	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
G9FR8M-2	Fry top piastra rigata 2 zone con mobile	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
G9FM8M-2	Fry top piastra mista liscia/rigata 2 zone con mobile	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A

FRY TOP A GAS - SERIE S900

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)	Tipo
SG9FL4M	Fry top piastra liscia con mobile	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FL4M/CR	Fry top piastra liscia cromata con mobile	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FR4M	Fry top piastra rigata con mobile	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FR4M/CR	Fry top piastra rigata cromata con mobile	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FL4M/CPD	Fry top piastra liscia compound con mobile	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FL8M-2	Fry top piastra liscia 2 zone con mobile	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FL8M-2/CR	Fry top piastra liscia cromata 2 zone con mobile	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FR8M-2	Fry top piastra rigata 2 zone con mobile	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FR8M-2/CR	Fry top piastra rigata cromata 2 zone con mobile	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FM8M-2	Fry top piastra mista liscia/rigata 2 zone con mobile	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FM8M-2/CR	Fry top piastra mista liscia/rigata cromata 2 zone con mobile	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FL8M-2/CPD	Fry top piastra liscia compound 2 zone da banco	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A

FRYTOP A GAS - SERIE 600 DATI TECNICI

MODELLO	Potenza nominale	Potenza nominale G110	Potenza nominale G120	Consumo GPL G30/31	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25	Consumo Gas Città G110	Consumo Gas Città G120	Aria primaria per combustione	Categoria	Costruzione tipo	Bruciatore FRY TOP serie 600 singolo		Bruciatore FRY TOP serie 600 doppio		Bruciatore FRY TOP serie 700		Bruciatore FRY TOP serie 900		Rubinetto / Valvola
	kW	kW	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h			n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	
G6FL3B - G6FL3B/SX - G6FR3B - G6FL3M - G6FL3M/SX - G6FR3M	4	4	4	0,31	0,42	0,49	1,03	0,92	8	II2H3+	A	1	4							21 S
G6FL6B - G6FL6B/SX - G6FR6B - G6FM6B - G6FL6M - G6FL6M/SX - G6FR3M - G6FM6M	8	6,5	7	0,63	0,85	0,98	1,68	1,61	16	II2H3+	A			1	8					21 S
G6FL3B/CR - G6FL3M/CR	4	4	4	0,31	0,42	0,49	1,03	0,92	8	II2H3+	A	1	4							25 ST
G6FL6B/CR - G6FL6M/CR	8	6,5	7	0,63	0,85	0,98	1,68	1,61	16	II2H3+	A			1	8					25 ST

FRYTOP A GAS - SERIE 700 DATI TECNICI

MODELLO	Potenza nominale	Potenza nominale G110	Potenza nominale G120	Consumo GPL G30/31	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25	Consumo Gas Città G110	Consumo Gas Città G120	Aria primaria per combustione	Categoria	Costruzione tipo	Bruciatore FRY TOP serie 600 singolo		Bruciatore FRY TOP serie 600 doppio		Bruciatore FRY TOP serie 700		Bruciatore FRY TOP serie 900		Rubinetto / Valvola
	kW	kW	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h			n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	
G7FL4B - G7FL4B/SX - G7FR4B - G7FL4M - G7FL4M/SX - G7FR4M	5,4	5,4	5,4	0,42	0,57	0,66	1,39	1,24	10,8	II2H3+	A					1	5,4			21 S
G7FL8B-2 - G7FL8B-2/SX - G7FR8B-2 - G7FM8B-2 - G7FL8M-2 - G7FL8M-2/SX G7FR8M-2 - G7FM8M-2	10,9	10,9	10,9	0,85	1,15	1,34	2,81	2,50	21,8	II2H3+	A					2	5,4			21 S
G7FL4B/CR - G7FL4M/CR	6	6	6	0,47	0,63	0,74	1,55	1,38	12	II2H3+	A					1	6			25 ST
G7FL8B-2/CR - G7FL8M-2/CR	12	12	12	0,94	1,27	1,48	3,10	2,76	24	II2H3+	A					2	6			25 ST

FRYTOP A GAS - SERIE 900 DATI TECNICI

MODELLO	Potenza nominale	Potenza nominale G110	Potenza nominale G120	Consumo GPL G30/31	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25	Consumo Gas Città G110	Consumo Gas Città G120	Aria primaria per combustione	Categoria	Costruzione tipo	Bruciatore FRY TOP serie 600 singolo		Bruciatore FRY TOP serie 600 doppio		Bruciatore FRY TOP serie 700		Bruciatore FRY TOP serie 900		Rubinetto / Valvola
	kW	kW	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h			n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	
G9FL4B - G9FL4B/SX - G9FR4B - G9FL4B/CPD - G9FL4M - G9FL4M/SX - G9FR4M G9FL4M/CPD	6,3	6,3	6,3	0,49	0,67	0,78	1,63	1,45	12,6	II2H3+	A							1	6,3	21S
G9FL8B-2 - G9FL8B-2/SX - G9FR8B-2 - G9FL8B-2/CPD - G9FM8B-2 G9FL8M-2 G9FL8M-2/SX - G9FR8M-2 - G9FL8M-2/CPD - G9FM8M-2	12,6	12,6	12,6	0,99	1,33	1,55	3,25	2,89	25,2	II2H3+	A							2	6,3	21S
G9FL4B/CR - G9FL4M/CR	6,8	6,8	6,8	0,53	0,72	0,84	1,75	1,56	13,6	II2H3+	A							1	6,8	EUROSIT
G9FL8B-2/CR - G9FL8M-2/CR	13,6	13,6	13,6	1,06	1,44	1,67	3,51	3,12	27,2	II2H3+	A							2	6,8	EUROSIT

FRYTOP A GAS - SERIE S900 DATI TECNICI

MODELLO	Potenza nominale	Potenza nominale G110	Potenza nominale G120	Consumo GPL G30/31	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25	Consumo Gas Città G110	Consumo Gas Città G120	Aria primaria per combustione	Categoria	Costruzione tipo	Bruciatore FRY TOP serie 600 singolo		Bruciatore FRY TOP serie 600 doppio		Bruciatore FRY TOP serie 700		Bruciatore FRY TOP serie 900		Rubinetto / Valvola
	kW	kW	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h			n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	
SG9FL4M - SG9FR4M - SG9FL4M/CPD	6,3	6,3	6,3	0,49	0,67	0,78	1,63	1,45	12,6	II2H3+	A							1	6,3	21S
SG9FL8M-2 - SG9FR8M-2 - SG9FL8M-2/CPD - SG9FM8M-2	12,6	12,6	12,6	0,99	1,33	1,55	3,25	2,89	25,2	II2H3+	A							2	6,3	21S
SG9FL4M/CR- SG9FR4M/CR	6,8	6,8	6,8	0,53	0,72	0,84	1,75	1,56	13,6	II2H3+	A							1	6,8	EUROSIT
SG9FL8M-2/CR- SG9FR8M-2/CR - SG9FM8M-2/CR	13,6	13,6	13,6	1,06	1,44	1,67	3,51	3,12	27,2	II2H3+	A							2	6,8	EUROSIT

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

DESCRIZIONE APPARECCHIO

Robusta struttura in acciaio, con 4 piedini regolabili in altezza. Rivestimento esterno in acciaio al cromo-nichel 18/10. La piastra in acciaio speciale ha una superficie liscia oppure rigata, dotata di protezioni laterali e posteriore contro gli schizzi in acciaio.E' inoltre previsto un cassetto raccoglisughi in acciaio inossidabile. Il riscaldamento della piastra avviene tramite bruciatori in acciaio cromato di forma tubolare, resistenti a sollecitazioni d'origine termica o meccanica. Il bruciatore pilota è provvisto d'iniettori fissi. La camera di combustione e i camini sono realizzati in lamiera in acciaio elettrozincato. La regolazione della temperatura è possibile tramite appositi rubinetti completi di dispositivi di sicurezza. I nostri Fry-Top sono disponibili nella versione dotata di piastra liscia oppure rigata.
I modelli G7FL8B-2 •G7FL8B-2/SX •G7FL8B-2/CR •G7FR8B-2 •G7FM8B-2 •G7FL8M-2 •G7FL8M-2/SX •G7FL8M-2/CR •G7FR8M-2 •G7FM8M-2 •G7FL8B-2/21S •G9FL8B-2 •G9FL8B-2/SX •G9FL8B-2/CR •G9FL8B-2/CPD •G9FR8B-2 •G9FM8B-2 •G9FL8M-2 •G9FL8M-2/SX •G9FL8M-2/CR •G9FL8M-2/CPD •G9FR8M-2 •G9FM8M-2 •SG9FR8M-2 •SG9FR8M-2/CR •SG9FL8M-2 •SG9FL8M-2/CR •SG9FL8M-2/CPD •SG9FM8M-2 •SG9FR8M-2/CR sono dotati di zone di cottura separate, con comandi di regolazione della temperatura indipendenti.

PREDISPOSIZIONE

Luogo di installazione

Si consiglia di sistemare l'apparecchio in un locale ben ventilato, possibilmente sotto una cappa aspirante. È possibile montare l'apparecchio in singolo oppure disporlo accanto ad altre apparecchiature. Occorre in ogni caso mantenere una distanza minima di 150 mm per le fiancate laterali e 150 mm per quella posteriore nel caso l'apparecchio venga a trovarsi vicino a pareti in materiale infiammabile. Qualora non fosse possibile osservare dette distanze, predisporre adeguate misure di sicurezza contro eventuali eccessi termici, ad esempio rivestendo le superfici di installazione con mattonelle, oppure installando protezioni antiradiazioni. Collocare gli apparecchi su un tavolo o su un ripiano in materiale non infiammabile. Prima di effettuare l'allacciamento, occorre verificare sulla targhetta tecnica dell'apparecchio se esso è predisposto e idoneo per il tipo di gas disponibile. Nel caso in cui l'apparecchio funzionasse con un tipo di gas diverso, consultare il paragrafo "Funzionamento con altri tipi di gas".

Disposizioni di legge, regole tecniche e direttive

In previsione del montaggio osservare le seguenti disposizioni:

- norme UNI CIG 8723
- i regolamenti edilizi e disposizioni antincendio locali;
- le norme antinfortunistiche vigenti;
- le disposizioni dell'Ente di erogazione del Gas;
- le disposizioni CEI vigenti;
- disposizioni dei VVF.

INSTALLAZIONE

Il montaggio, l'installazione e la manutenzione, devono essere eseguiti da imprese autorizzate dal locale Ente per l'erogazione del Gas in conformità alle norme vigenti. In primo luogo richiedere il parere del locale Ente per l'erogazione del Gas.

Procedure di installazione

Per il corretto livellamento dell'apparecchio, agire sui piedini regolabili in altezza.

Allacciamento gas

L'allacciamento al bocchettone da 3/8" G o 1/2" G previsto sull'apparecchio può essere fisso oppure staccabile utilizzando un connettore a norma. Usando condutture flessibili, esse dovranno essere in acciaio inossidabile e conformi alla norma. Completato l'allacciamento, verificarne la tenuta usando un apposito spray rivelatore di fughe.

Scarico fumi

Gli apparecchi devono essere posti in locali adatti per lo scarico dei prodotti della combustione nel rispetto di quanto prescritto dalle norme d'installazione. Le apparecchiature sono considerate (vedi tabella "DATI TECNICI") come apparecchi a gas di tipo "A": Non previsti per essere collegati a un condotto di evacuazione dei prodotti della combustione.
Tali apparecchi devono scaricare i prodotti della combustione in apposite cappe, o dispositivi similari, collegate ad un camino di sicura efficienza oppure direttamente all'esterno.
In mancanza è ammesso l'impiego di un aspiratore d'aria collegato direttamente all'esterno, di portata non minore di quanto richiesto, vedi tabella "DATI TECNICI", maggiorato del ricambio d'aria necessaria per il benessere degli operatori.

MESSA IN OPERA

Operazioni preliminari alla messa in opera

Prima della messa in opera è opportuno togliere il rivestimento adesivo di protezione. In seguito pulire accuratamente la superficie di lavoro e le parti esterne con acqua tiepida e detersivo usando uno straccio umido, poi asciugare con un panno pulito.

Messa in funzione

Prima della messa in funzione è opportuno verificare se le caratteristiche dell'apparecchio (categoria e tipo di gas adoperato) corrispondano con la famiglia ed il gruppo di gas disponibili in loco. In caso contrario, provvedere al passaggio alla famiglia di gas richiesta oppure all'adattamento al gruppo di gas richiesto (vedi paragrafo "Funzionamento con altri tipi di gas"). Per la messa in funzione attenersi alle istruzioni per l'uso.

Verifica della potenza

Usare gli ugelli per la potenza nominale predisposti sugli apparecchi.

La potenza può essere di due tipi:
- nominale, riportata sulla targhetta dell'apparecchio
- ridotta.

A detti ugelli viene fatto riferimento nella tabella "BRUCIATORI".
La pressione di alimentazione gas deve essere entro i seguenti campi:
- da 18 a 22,5 mbar per gas della seconda famiglia (metano)
- da 27 a 37 mbar per gas della terza famiglia (butano-propano).

All'infuori dei suddetti margini di pressione non è possibile far funzionare gli apparecchi.
Se si desidera un ulteriore controllo della potenza, è possibile effettuarlo a mezzo di un contatore seguendo il cosiddetto "metodo volumetrico".
Di regola, comunque, è sufficiente una verifica del corretto funzionamento degli ugelli.

Controllo della pressione di entrata (Fig.1-2)
La pressione di entrata va misurata con un manometro (risoluzione min. 0,1 mbar). Togliere la vite (22) dalla presa di pressione e collegare il manometro: effettuata la misurazione, riavvitare ermeticamente la vite (22).
IMPORTANTE: La verifica della pressione deve essere effettuata con tutte le attrezzature a gas collegate e funzionanti.

Controllo della potenza secondo il metodo volumetrico
Con l'ausilio di un contatore del gas e di un cronometro, é possibile misurare il consumo di gas nell'unità di tempo. Questo valore andrà confrontato con il valore E così calcolato

$$E = \frac{\text{Potenza bruciatore}}{\text{Potere Calorifico del gas}}$$

E' importante che la misurazione della potenza venga effettuata quando l'apparecchio è in stato di inerzia.
Le potenze del bruciatore, nominale e ridotta, calcolate al valore di pressione nominale, si ottengono consultando la tabella "BRUCIATORI". Il valore del potere calorifico del gas, può essere richiesto all'ente locale erogatore del gas.

Verifica del funzionamento
Verificare se il tipo di ugelli impiegati, corrisponde a quelli previsti in tabella "BRUCIATORI". Verificare che il riduttore di pressione utilizzato abbia una portata superiore alla somma delle portate di consumo di tutte le attrezzature allacciate. Controllare che la tubazione di adduzione del gas sia adeguata.

Controllo della fiamma pilota
Per una regolazione corretta la fiamma deve circondare la termocoppia e deve avere un'immagine perfetta; in caso contrario verificare se l'iniettore è quello giusto per il tipo di gas.

Controllo dell'aria primaria
Il flusso del volume d'aria è correttamente regolato quando esiste un'adeguata protezione contro l'alzarsi della fiamma a bruciatore freddo oppure ritorni a bruciatore a caldo. In tabella "DATI TECNICI" è data la misura di aria primaria per combustione.

Controllo funzioni
- Mettere in funzione l'apparecchio.
- Verificare la tenuta dei tubi del gas;
- Controllare la fiamma del bruciatore, anche al minimo.

Avvertenze per l'installatore
- Spiegare e dimostrare all'utente il funzionamento e l'uso della macchina secondo le istruzioni e consegnargli il libretto di istruzioni.
- Informare l'operatore che qualsiasi lavoro di ristrutturazione o modifica edilizia che possa danneggiare l'alimentazione di aria per la combustione rendono necessario procedere a nuova verifica delle funzioni dell'apparecchio.

Funzionamento con altri tipi di gas
Per passare ad un altro tipo di gas, per esempio dal gas metano al gas liquido, è richiesto l'impiego degli ugelli adatti per il bruciatore secondo la tabella BRUCIATORI. Gli ugelli dei bruciatori per i diversi tipi di gas, contrassegnati con il relativo diametro in centesimi di mm, si trovano in una busta fornita insieme all'apparecchio. Al termine della trasformazione o adattamento eseguire la verifica delle funzioni dell'apparecchio come descritto al paragrafo "Controllo funzioni".

Sostituzione ugello del bruciatore principale (Fig. 4)
Per cambiare l'ugello (30), estrarre il cassetto raccoglisughi e allentare le viti di fissaggio del cruscotto comandi. Togliere il cruscotto. Con una chiave adatta, svitare l'ugello dal portaugello e sostituire l'ugello con uno nuovo (vedi tabella "BRUCIATORI"). Se necessario, spingere all'indietro il manicotto di regolazione dell'aria allentando la vite (39); in questo modo si facilita la sostituzione. Dopo avere montato il nuovo ugello, ripristinare la distanza dell'aria primaria"A" (vedi tabella "BRUCIATORI").

Regolazione della fiamma pilota (Fig.5)
La fiamma pilota è ad ugelli e aria fissa. L'unica operazione richiesta è la sostituzione degli ugelli secondo il tipo di gas agendo nel modo seguente:
- Smontare il cruscotto svitando le viti di fissaggio.
- Svitare il dado premi bicono (n. 14) e recuperare il bicono (n. 15) e l'ugello pilota (n. 16).
- Sostituire l'ugello pilota con quello appropriato consultando la tabella "BRUCIATORI".
- Eseguita la sostituzione dell'ugello pilota riavvitare il dado premibicono (n°14) con il relativo bicono (n°15).

Regolazione del minimo (Fig.2-Fig.3)
Facendo riferimento alla tabella "BRUCIATORI" regolare la vite del minimo (20) come segue:
- per il funzionamento a gas liquido, avvitare la vite di regolazione del minimo a battuta;
- per il funzionamento con gas metano:
  1- Individuare la manopola del corrispondente rubinetto.
  2- Accendere il bruciatore e portarlo in posizione di minimo.

3- Regolare la portata del minimo agendo sulla vite 20 (Fig.2-3), svitando si aumenta ed avvitando si diminuisce la portata.
4- Raggiunta la fiamma che si ritiene adatta per la funzione a minimo, verificare che essa corrisponda alla portata al minimo indicata nella tabella "DATI TECNICI", la verifica va fatta secondo il "metodo volumetrico" già sopra descritto, cioè:
5- Fare la lettura del contatore gas e contemporaneamente far ripartire il cronometro.
6- Dopo un tempo sufficientemente lungo, esempio 10 minuti, stoppare il cronometro e fare la nuova lettura del contatore.
7- Calcolare quanto gas è passato nei 10 minuti (differenza tra le due letture) es. lettura 1ª - lettura 2ª = 30 litri (0,03m^3).
8- Fare ora il calcolo della potenza al minimo, applicando la formula del metodo volumetrico (paragrafo precedente). Potenza (kw) = consumo (m^3/h) per potere calorifero del metano
9- Se la potenza risultasse inferiore al valore della tabella, svitare ancora la vite del minimo e ripetere il controllo.
10- Se la potenza risultasse superiore al valore della tabella, avvitare ancora la vite del minimo e ripetere il controllo. (9,45 kw/h). P (kw) = 30 litri x 60/10 x 9,45 kw/h = 1,700 kw

MANUTENZIONE

Attenzione!
Prima di effettuare qualsiasi lavoro di manutenzione o di riparazione, scollegare l'apparecchio dalla rete a gas.

Eseguire le seguenti operazioni di manutenzione almeno una volta all'anno:
- verifica del funzionamento di tutti i dispositivi di regolazione e sicurezza;
- controllo del funzionamento dei bruciatori:
  • accensione;
  • sicurezza della combustione;
- controllo delle varie funzioni seguendo la procedura descritta al paragrafo " Controllo funzioni ".

Qualora si rendesse necessaria la pulizia del bruciatore principale, procedere nel modo seguente:
a) togliere le manopole di comando, il cassetto raccoglisughi ed il cruscotto dopo averne svitato le viti di fissaggio;
b) staccare la conduttura del gas dal portaugelli svitando l'apposito raccordo a vite (28);
c) togliere la lamiera frontale della camera di combustione agendo sulle viti di fissaggio, allentando poi le viti di fissaggio della lamiera sul lato anteriore del bruciatore principale.

Il bruciatore principale può essere estratto per essere pulito. Pulire accuratamente le aperture di uscita del bruciatore con l'ausilio di uno strumento o di un bastoncino di diametro adeguato. Nel rimontare il bruciatore fare attenzione a infilarlo correttamente con il lato posteriore nell'incastro della camera di combustione.
- Controllare che il percorso di scarico del gas sia senza difetti di alcun genere.

SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI (PARTI DI RICAMBIO)

USARE ESCLUSIVAMENTE RICAMBI ORIGINALI FORNITI DAL COSTRUTTORE. La sostituzione di pezzi va eseguita ad opera di personale autorizzato!

Per sostituire i seguenti pezzi estrarre prima di tutto le manopole di comando, sfilare il cassetto raccoglisughi e togliere il cruscotto comandi (dopo aver allentato le viti di fissaggio).

Candeletta di accensione (Fig. 5)
La candeletta (37) si estrae dal basso. Staccare il cavo di accensione, allentare il dado di fissaggio ed inserire una nuova candela.

Rubinetto gas (Fig. 1-2-3)
Allentare i raccordi a vite dei tubi del gas e della termocoppia, allentare poi le viti di fissaggio dell'alimentazione alla rampa del gas ed inserire un nuovo rubinetto.

Termocoppia (Fig. 1-2-3 e 5)
Allentare i raccordi a vite che fissano la termocoppia all'armatura (rubinetti, valvole) del gas e al bruciatore pilota; inserire il nuovo pezzo.
Completata la sostituzione, rimontare nell'ordine corretto il cruscotto e le relative parti.

AVVERTENZA
Dopo aver eseguito la sostituzione di parti di alimentazione del gas è necessario eseguire una verifica della tenuta e delle funzioni dei vari elementi.

ISTRUZIONI PER L'USO

MESSA IN ESERCIZIO

Prima cottura alla piastra
Importante!
Prima di usare l'apparecchio per la prima volta occorre pulire accuratamente la superficie della piastra con acqua tiepida e detersivo, usando uno straccio morbido per eliminare ogni traccia di antiruggine applicato in officina; asciugare con un panno pulito.

ACCENSIONE

Accensione del bruciatore pilota (Fig. 6)
Premere la manopola (4) e ruotarla verso sinistra in posizione. Tenere la manopola premuta e contemporaneamente azionare ripetutamente il pulsante dell'accenditore piezoelettrico (6) fino a che non si accende la fiamma pilota, visibile attraverso l'apertura (10) situata sul cruscotto. Mantenere premuta la manopola ancora per circa 15-20 secondi; se la fiamma pilota dovesse spegnersi dopo aver rilasciato la manopola, ripetere l'operazione di accensione.

Accensione del bruciatore principale e regolazione della temperatura (Fig. 6)

Per accendere il bruciatore principale ruotare ulteriormente la manopola verso sinistra fino alla temperatura desiderata.

Il termostato è contraddistinto in posizioni da fino a ; i valori indicativi della temperatura per ogni posizione sono i seguenti:

Posizione	gradi °C
	160
2	170
3	185
4	200
5	215
6	235
7	260
	290

- Per la valvola termostatica il minimo è in posizione **1** il massimo in posizione **7**.

SPEGNIMENTO

Spegnimento durante il funzionamento normale

Dovendo spegnere solamente i bruciatori principali, girare la manopola di servizio in posizione ; in questa posizione rimane accesa soltanto la fiamma pilota. Per disinserire completamente tutto l'impianto, girare la manopola in posizione /; in questa posizione si spegne anche il bruciatore pilota.

Spegnimento in caso di guasto

In caso di guasto chiudere l'alimentazione del gas all'apparecchio.

Comportamento in caso di guasto e di prolungata interruzione di funzionamento

In caso l'apparecchio debba restare inattivo per un tempo prolungato oppure in caso di guasto o di funzionamento irregolare, chiudere il rubinetto di collegamento alla rete del gas posto all'esterno dell'apparecchio. Dopo aver eseguito tutte le operazioni di pulizia, le superfici in acciaio inox, ben asciutte, devono essere protette con prodotti che si trovano normalmente in commercio, atti a preservare da fenomeni di corrosione. In caso di guasto, avvisare il servizio di assistenza.

CURA DELL'APPARECCHIO

ATTENZIONE!

- Prima della pulizia spegnere e lasciare raffreddare l'apparecchiatura.
- Nel caso di apparecchiature ad alimentazione elettrica agire sull'interruttore sezionatore per disattivare l'alimentazione elettrica.

La scrupolosa pulizia giornaliera dell'apparecchio ne garantisce il perfetto funzionamento e la lunga durata. Le superfici in acciaio vanno pulite con liquido per piatti diluito in acqua molto calda adoperando uno straccio morbido; per lo sporco più resistente usare alcool etilico, acetone o altro solvente non alogenato; **non usare detergenti in polvere abrasivi o sostanze corrosive come acido cloridrico / muriatico o solforico. L'uso di acidi può compromettere la funzionalità e la sicurezza dell'apparecchio.** Non adoperare spazzole, pagliette o dischetti abrasivi realizzati con altri metalli o leghe che potrebbero provocare macchie di ruggine per contaminazione. Per lo stesso motivo evitare il contatto con oggetti in ferro. Attenzione a pagliette o spazzole in acciaio inossidabile che, pur non contaminando le superfici, ne possono causare graffiature dannose. Se lo sporco è accentuato, non usare assolutamente carta vetrata o smerigliata; raccomandiamo in alternativa l'uso di spugne sintetiche (es. spugna Scotchbrite). Da escludere anche l'uso di sostanze per pulire l'argento e porre attenzione ai vapori di acido cloridrico o solforico provenienti ad esempio dal lavaggio dei pavimenti. **Non dirigere getti d'acqua diretti sull'apparecchiatura per non danneggiarla.** Dopo la pulizia, sciacquare accuratamente con acqua pulita e asciugare con cura utilizzando un panno.

INFORMAZIONE AGLI UTENTI

In attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti.

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura di smessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

SERIES 600 GAS GRIDDLE

Unit type	Description	Dim.: (L x W x H) worktop (total H)	Type
G6FL3B	Smooth griddle	mm 300 x 600 x 290 (410)	A
G6FL3B/SX	Smooth polished griddle	mm 300 x 600 x 290 (410)	A
G6FL3B/CR	Smooth chromium-plated griddle	mm 300 x 600 x 290 (410)	A
G6FR3B	Ribbed griddle	mm 300 x 600 x 290 (410)	A
G6FL3M	Smooth griddle with cabinet	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A
G6FL3M/SX	Smooth polished griddle with cabinet	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A
G6FL3M/CR	Smooth chromium-plate griddle with cabinet	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A
G6FR3M	Ribbed griddle with cabinet	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A
G6FL6B	Smooth griddle	mm 600 x 600 x 290 (410)	A
G6FL6B/SX	Smooth polished griddles	mm 600 x 600 x 290 (410)	A
G6FL6B/CR	Smooth chromium-plated griddles	mm 600 x 600 x 290 (410)	A
G6FR6B	Ribbed griddles	mm 600 x 600 x 290 (410)	A
G6FM6B	Mixed smooth/ribbed griddles	mm 600 x 600 x 290 (410)	A
G6FL6M	Smooth griddle with cabinet	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A
G6FL6M/SX	Smooth polished griddle with cabinet	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A
G6FL6M/CR	Smooth chromium-plated griddle with cabinet	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A
G6FR6M	Ribbed griddle with cabinet	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A
G6FM6M	Mixed smooth/ribbed griddle with cabinet	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A

SERIES 700 GAS GRIDDLE

Unit type	Description	Dim.: (L x W x H) worktop (total H)	Type
G7FL4B	Smooth griddle	mm 400 x 700 x 290 (430)	A
G7FL4B/SX	Polished smooth griddle	mm 400 x 700 x 290 (430)	A
G7FL4B/CR	Smooth chromium-plated griddle	mm 400 x 700 x 290 (430)	A
G7FR4B	Ribbed griddle	mm 400 x 700 x 290 (430)	A
G7FL4M	Smooth griddle with cabinet	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A
G7FL4M/SX	Smooth polished griddle with cabinet	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A
G7FL4M/CR	Smooth chromium-plated griddle with cabinet	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A
G7FR4M	Ribbed griddle with cabinet	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A
G7FL8B-2	2-area smooth griddle	mm 800 x 700 x 290 (430)	A
G7FL8B-2/SX	2-area polished smooth griddle	mm 800 x 700 x 290 (430)	A
G7FL8B-2/CR	2-area smooth chromium-plated griddle	mm 800 x 700 x 290 (430)	A
G7FR8B-2	2-area ribbed griddle	mm 800 x 700 x 290 (430)	A
G7FM8B-2	2-area mixed smooth/ribbed griddle	mm 800 x 700 x 290 (430)	A
G7FL8M-2	2-area smooth griddle with cabinet	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A
G7FL8M-2/SX	2-area polished smooth griddle with cabinet	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A
G7FL8M-2/CR	2-area smooth chromium-plated griddle with cabinet	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A
G7FR8M-2	2-area ribbed griddle with cabinet	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A
G7FM8M-2	2-area mixed/ribbed griddle with cabinet	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A

SERIES 900 GAS GRIDDLE

Unit type	Description	Dim.: (L x W x H) worktop (total H)	Type
G9FL4B	Smooth griddles	mm 400 x 900 x 290 (455)	A
G9FL4B/SX	Smooth polished griddle	mm 400 x 900 x 290 (455)	A
G9FL4B/CR	Smooth chromium-plated griddle	mm 400 x 900 x 290 (455)	A
G9FL4B/CPD	Smooth compound griddle	mm 400 x 900 x 290 (455)	A
G9FR4B	Ribbed griddle	mm 400 x 900 x 290 (455)	A
G9FL4M	Smooth griddle with cabinet	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL4M/SX	Smooth polished griddle with cabinet	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL4M/CR	Smooth chromium-plated griddle with cabinet	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL4M/CPD	Smooth compound griddle with cabinet	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
G9FR4M	Ribbed griddle with cabinet	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL8B-2	2-area smooth griddle	mm 400 x 900 x 290 (455)	A
G9FL8B-2/SX	2-area smooth polished griddle	mm 800 x 900 x 290 (455)	A
G9FL8B-2/CR	2-area smooth chromium-plated griddles	mm 800 x 900 x 290 (455)	A
G9FL8B-2/CPD	2-area smooth compound griddle	mm 800 x 900 x 290 (455)	A
G9FR8B-2	2-area ribbed griddle	mm 800 x 900 x 290 (455)	A
G9FM8B-2	2-area mixed smooth/ribbed griddle	mm 800 x 900 x 290 (455)	A
G9FL8M-2	2-area smooth griddle with cabinet	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL8M-2/SX	2-area polished smooth griddle with cabinet	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL8M-2/CR	2-area chromium-plated smooth griddle with cabinet	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL8M-2/CPD	2-area compound smooth griddle with cabinet	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
G9FR8M-2	2-area ribbed griddle with cabinet	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
G9FM8M-2	2-area mixed smooth/ribbed griddle with cabinet	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A

SERIES S900 GAS GRIDDLE

Unit type	Description	Dim.: (L x W x H) worktop (total H)	Type
SG9FL4M	Smooth griddle with cabinet	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FL4M/CR	Smooth chromium-plated griddle with cabinet	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FR4M	Ribbed griddle with cabinet	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FR4M/CR	Ribbed chromium-plated griddle with cabinet	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FL4M/CPD	Smooth compound griddle with cabinet	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FL8M-2	2-area smooth griddle with cabinet	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FL8M-2/CR	2-area smooth chromium-plated griddle with cabinet	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FR8M-2	2-area ribbed griddle with cabinet	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FR8M-2/CR	2-area ribbed chromium-plated griddle with cabinet	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FM8M-2	2-area mixed smooth/ribbed griddle with cabinet	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FM8M-2/CR	2-area mixed smooth/ribbed chromium-plated griddle with cabinet	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FL8M-2/CPD	2-area smooth compound griddle	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A

SERIES 600 GAS GRIDDLE TECHNICAL DATA

MODEL	Rated output	G110 rated output	G120 rated output	G30/31 LPG consumption	G20 Methane consumption	G25 Methane consumption	G110 town gas consumption	G120 town gas consumption	Primary air for combustion	Category	Construction type	600 series single Griddle		600 series double Griddle		700 series Griddle		900 series Griddle		Tap / Valve
	kW	kW	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h			n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	
G6FL3B - G6FL3B/SX - G6FR3B - G6FL3M - G6FL3M/SX - G6FR3M	4	4	4	0.31	0.42	0.49	1.03	0.92	8	II2H3+	A	1	4							21 S
G6FL6B - G6FL6B/SX - G6FR6B - G6FM6B - G6FL6M - G6FL6M/SX - G6FR3M - G6FM6M	8	6.5	7	0.63	0.85	0.98	1.68	1.61	16	II2H3+	A			1	8					21 S
G6FL3B/CR - G6FL3M/CR	4	4	4	0.31	0.42	0.49	1.03	0.92	8	II2H3+	A	1	4							25 ST
G6FL6B/CR - G6FL6M/CR	8	6.5	7	0.63	0.85	0.98	1.68	1.61	16	II2H3+	A			1	8					25 ST

SERIES 700 GAS GRIDDLE TECHNICAL DATA

MODEL	Rated output	G110 rated output	G120 rated output	G30/31 LPG consumption	G20 Methane consumption	G25 Methane consumption	G110 town gas consumption	G120 town gas consumption	Primary air for combustion	Category	Construction type	600 series single Griddle		600 series double Griddle		700 series Griddle		900 series Griddle		Tap / Valve
	kW	kW	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h			n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	
G7FL4B - G7FL4B/SX - G7FR4B - G7FL4M - G7FL4M/SX - G7FR4M	5.4	5.4	5.4	0.42	0.57	0.66	1.39	1.24	10.8	II2H3+	A					1	5.4			21 S
G7FL8B-2 - G7FL8B-2/SX - G7FR8B-2 - G7FM8B-2 - G7FL8M-2 - G7FL8M-2/SX G7FR8M-2 - G7FM8M-2	10.9	10.9	10.9	0.85	1.15	1.34	2.81	2.50	21.8	II2H3+	A					2	5.4			21 S
G7FL4B/CR - G7FL4M/CR	6	6	6	0.47	0.63	0.74	1.55	1.38	12	II2H3+	A					1	6			25 ST
G7FL8B-2/CR - G7FL8M-2/CR	12	12	12	0.94	1.27	1.48	3.10	2.76	24	II2H3+	A					2	6			25 ST

SERIES 900 GAS GRIDDLE TECHNICAL DATA

MODEL	Rated output	G110 rated output	G120 rated output	G30/31 LPG consumption	G20 Methane consumption	G25 Methane consumption	G110 town gas consumption	G120 town gas consumption	Primary air for combustion	Category	Construction type	600 series single Griddle		600 series double Griddle		700 series Griddle		900 series Griddle		Tap / Valve
	kW	kW	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h			n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	
G9FL4B - G9FL4B/SX - G9FR4B - G9FL4B/CPD - G9FL4M - G9FL4M/SX - G9FR4M G9FL4M/CPD	6.3	6.3	6.3	0.49	0.67	0.78	1.63	1.45	12.6	II2H3+	A							1	6.3	21S
G9FL8B-2 - G9FL8B-2/SX - G9FR8B-2 - G9FL8B-2/CPD - G9FM8B-2 G9FL8M-2 G9FL8M-2/SX - G9FR8M-2 - G9FL8M-2/CPD - G9FM8M-2	12.6	12.6	12.6	0.99	1.33	1.55	3.25	2.89	25.2	II2H3+	A							2	6.3	21S
G9FL4B/CR - G9FL4M/CR	6.8	6.8	6.8	0.53	0.72	0.84	1.75	1.56	13.6	II2H3+	A							1	6.8	EUROSIT
G9FL8B-2/CR - G9FL8M-2/CR	13.6	13.6	13.6	1.06	1.44	1.67	3.51	3.12	27.2	II2H3+	A							2	6.8	EUROSIT

SERIES S900 GAS GRIDDLE TECHNICAL DATA

MODEL	Rated output	G110 rated output	G120 rated output	G30/31 LPG consumption	G20 Methane consumption	G25 Methane consumption	G110 town gas consumption	G120 town gas consumption	Primary air for combustion	Category	Construction type	600 series single Griddle		600 series double Griddle		700 series Griddle		900 series Griddle		Tap / Valve
	kW	kW	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h			n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	
SG9FL4M - SG9FR4M - SG9FL4M/CPD	6.3	6.3	6.3	0.49	0.67	0.78	1.63	1.45	12.6	II2H3+	A							1	6.3	21S
SG9FL8M-2 - SG9FR8M-2 - SG9FL8M-2/CPD - SG9FM8M-2	12.6	12.6	12.6	0.99	1.33	1.55	3.25	2.89	25.2	II2H3+	A							2	6.3	21S
SG9FL4M/CR- SG9FR4M/CR	6.8	6.8	6.8	0.53	0.72	0.84	1.75	1.56	13.6	II2H3+	A							1	6.8	EUROSIT
SG9FL8M-2/CR- SG9FR8M-2/CR - SG9FM8M-2/CR	13.6	13.6	13.6	1.06	1.44	1.67	3.51	3.12	27.2	II2H3+	A							2	6.8	EUROSIT

INSTALLATION INSTRUCTIONS

APPLIANCE DESCRIPTION

Sturdy stainless steel structure with 4 feet that can be adjusted in height. External coating made in 18/10 chromium-nickel steel. The special steel plate has a smooth or ribbed surface equipped with side and back steel splashguards. It's also fitted with a stainless steel gravy collection tray. The plate is heated by tubular chromium-plated steel burners resistant to thermal or mechanical stresses. The pilot burner is equipped with fixed injectors. The combustion chamber and the chimneys are made with electro-galvanized steel sheets. The temperature can be regulated by means of proper taps equipped with safety devices. Our griddles are available in the smooth or ribbed plate versions.
The G7FL8B-2 •G7FL8B-2/SX •G7FL8B-2/CR •G7FR8B-2 •G7FM8B-2 •G7FL8M-2 •G7FL8M-2/SX •G7FL8M-2/CR •G7FR8M-2 •G7FM8M-2 •G7FL8B-2/21S •G9FL8B-2 •G9FL8B-2/SX •G9FL8B-2/CR •G9FL8B-2/CPD •G9FR8B-2 •G9FM8B-2 •G9FL8M-2 •G9FL8M-2/SX •G9FL8M-2/CR •G9FL8M-2/CPD •G9FR8M-2 •G9FM8M-2 •SG9FR8M-2 •SG9FR8M-2/CR •SG9FL8M-2 •SG9FL8M-2/CR •SG9FL8M-2/CPD •SG9FM8M-2 •SG9FR8M-2/CR models are equipped with separate cooking areas with independent controls to regulate the temperature.

PREPARATION

Location
The appliance should be installed in a well ventilated room and, if possible, under a range hood. The appliance can be installed on its own or alongside other equipment. If the appliance is to be installed near inflammable walls, a minimum distance of 150 mm around the sides and back should be maintained. If this is impossible, take the proper measure to ensure that the installation is safe, such as fitting tiles or heat-reflecting material to the walls. Place the appliance on a table or on a board made of non-flammable material. Before connecting the appliance to the gas supply, check the data plate to make sure that the appliance is fitted for the type of available gas. If not, see the paragraph "Running appliances on other types of gas".

Law provisions, technical regulations and directives
Before installing, check that the following provisions are met:
- UNI CIG 8723 regulation
- building regulations and local fire prevention measures;
- accident prevention regulations in force;
- local Gas Board regulations;
- CEI provisions in force;
- Fire Brigade provisions.

ASSEMBLY

Assembly, installation and maintenance must all be done by contractors authorized by the local Gas Board in accordance with the regulations in force. Before doing anything else, contact your Gas Board.

Installation procedure
To level the appliance correctly, adjust the height of the four adjustable feet.

Gas connection
The 3/8" G or ½" G gas pipe union can either be permanently fixed or detached by using a standard adaptor. If a flexible hose is used, it must be stainless steel and in conformity with regulations. After completing the connection, check for leaks by using a special leak-detector spray.

Exhaust system
The appliances must be positioned in locations adapted with a system for discharging the products of combustion in respect of how much is prescribed by the norms of the installation; such a system must comply with installation regulations. Our appliances are classified as type "A" gas units (see the "TECHNICAL DATA" table). They are not designed for the connection to a line for the discharge of products of combustion.
These appliances must discharge the products of combustion into appropriate hoods, or similar devices, connected to a flue of proven efficiency, or they may be connected directly to an outdoor vent.
If such an arrangement is not possible, the unit may be connected to an air exhaust system which leads directly outdoors, having a capacity no lower than required; see the "TECHNICAL DATA" table, plus the air exchange necessary, in order to make operators comfortable.

INSTALLATION

Before installation
Before installing the appliance, remove the protective wrapping. Thoroughly clean the work-surface and the outside of the appliance with lukewarm water and detergent, using a soft cloth. Dry with a clean cloth.

Start-up
Before starting the appliance, make sure that its specifications (category and type of gas used) match those of the family and group of the gas available locally.
If not, adapt the appliance to the gas family or group required (see paragraph "Running the appliance on other types of gas"). Carry out the start-up according to the User's Instructions.

Testing power rating
Use the nozzles for rated output on the appliances.
Capacity can be of two types:
- rated output, as given on the data plate;
- reduced.

These nozzles are shown in the table "BURNERS".
The pressure of the gas supply must be within the following

fields:
- from 18 to 22.5 mbar for gases of the second family (methane)
- from 27 to 37 mbar for gases of the third family (butane-propane).

The appliance will not work outside the above pressure thresholds.
If you wish to check the rated output further, you may do so by using a gas meter according to the so-called "volumetric method".
However, it is normally enough to simply check that the nozzles are functioning correctly.

Checking input pressure (Fig.1-2)
The input pressure should be measured by using a gauge (min. resolution 0.1 mbar).
Remove the screw (22) from the pressure socket and connect the gauge; after measuring, retighten the screw so that it's absolutely airtight (22).
IMPORTANT: The pressure must be checked with all gas equipment connected and operating.

Check the power according to the volumetric method
Using a gas counter and a stopwatch, you can measure the gas consumption in a given unit of time. This value will be compared with the value E, which is calculated as follows:

$$E = \frac{\text{Burner power}}{\text{Gas heating power}}$$

It's important that the power is measured when the appliance is in a state of inertia.
Both rated and reduced powers, calculated at the rated pressure value, are obtained by referring to the "BURNERS" table. The value of gas heating power can be requested from the local gas company.

Checking the operation
Ensure that the type of used nozzles corresponds to that shown in the "BURNERS" table. Check whether the pressure reducer has a flow rate greater than the sum of the consumption flow rate of all connected equipment. Check that the gas supply pipes are adequate.

Checking the pilot light
When correctly adjusted, the pilot light will completely surround the thermocouple; if it does not, check to see if the used injector is suitable for the type of gas.

Checking primary air
The air volume flow is properly regulated when there is proper protection against the rising of the flame when the burner is cold or the flame returning when the burner is hot. The "TECHNICAL DATA" table provides the measurement of primary air for combustion.

Checking the functions
- Start the appliance;
- Check the gas pipes for leaks;
- Check the burner flame, even at the minimum.

Notes for the installer
- Explain and demonstrate how the appliance works to the user according to the instructions, and hand him the user's manual.
- Remind the user that, in the event of any structural alterations or modifications to the room that houses the appliance, the appliance functions must be rechecked.

Running the appliance on other types of gas
To change over to another type of gas, for example from methane to liquid, use the correct type of nozzles for the burner in accordance to the "BURNERS" table.
The nozzles of the burners for different types of gas, marked in 100ths of mm, are in a case supplied with the appliance.
When the appliance has been transformed or adapted, recheck its functions as described in paragraph "Checking the functions".

Replacing the nozzle of the main burner (Fig. 4)
To replace the nozzle (30), remove the gravy collection tray and unloose the fixing screws of the control panel. Remove the control panel. Use a proper wrench to loosen the nozzle from its nozzle holder and replace the nozzle with a new one (see the "BURNERS" table). If necessary, push the air adjustment coupling back by loosening the screw (39); that way, the replacement will be easier. After positioning the new nozzle, restore the distance of the "A" primary air (see the "BURNERS" table).

Regulation of the pilot light (Fig.5)
The pilot light operates with a nozzle and fixed air. The only requested operation is to replace the nozzles according to the gas type as follows:
- Remove the control panel by loosening the fixing screws.
- Loosen the nut pressing the biconical coupling (no. 14); remove it (no. 15) and the pilot nozzle (no. 16).
- Replace the pilot nozzle with the correct nozzle, consulting the "BURNERS" table.
- After replacing the pilot nozzle, retighten the nut pressing the biconical coupling (no. 14) with the relevant biconical coupling (no. 15).

Regulation of the low flame screw (Fig.2-Fig.3)
Consult the "BURNERS" table and adjust the low flame screw (20) as follows:
- when using liquid gas, tighten the minimum adjustment screw all the way down
- when using methane:
  1- Locate the knob of the corresponding tap.
  2- Turn the burner on and put it at the minimum output position.
  3- Adjust the minimum flow rate with screw 20 (Fig. 2-3). Unscrew to increase the flow rate and tighten to decrease it.
  4- Once the flame is judged as suitable for a minimum setting, check that it corresponds to the minimum flow indicated in the "TECHNICAL DATA" table. The

check must be carried out according to the "volumetric method", described above, as follows:

5- Read the gas counter and, at the same time, start the stopwatch.
6- After quite long time, for example 10 minutes, stop the stopwatch and read the gas counter again.
7- Calculate how much gas has passed in 10 minutes (the difference between the two readings), for example 1st reading - 2nd reading = 30 liters (0,03m^3).
8- Now calculate the minimum power by applying the volumetric method formula (previous paragraph). Power (kw) = consumption (m^3/h) for heating power of methane
9- If the power is less than the table value, loosen the low flame screw again and check again.
10- If the power is higher than the table value, tighten the low flame screw again and check again. (9.45 kw/h). P (kw) = 30 liters x 60/10 x 9.45 kw/h = 1.700 kw

MAINTENANCE

Attention!
Before affecting any maintenance or repair operation, disconnect the appliance from the gas power supply.

The following maintenance program should be carried out at least once a year:

- Check that all the safety and setting devices are working properly;
- Check that the burners are working properly with regard to:
  - ignition;
  - combustion safety;
- Check the various functions of the appliance by following the procedure described in the "Checking the functions" paragraph.

Whenever the main burner needs cleaning, proceed as follows:

a) remove the control knobs, the gravy collection tray and the control panel after having unscrewed the fixing screws;
b) remove the gas pipe from the nozzle holder by unscrewing the proper nipple (28);
c) remove the front sheet of the combustion chamber by unscrewing the fixing screws and unloosing the fixing screws of the sheet on the front side of the main burner.

The main burner can be removed to be cleaned. Carefully clean all the burner outlets with a proper tool or a small stick with the appropriate diameter. Make sure, when reassembling the burner, that the back side is slotted correctly in the combustion chamber.

- Check that there are no leakage along the gas exhaust system line.

REPLACING THE COMPONENTS (SPARE PARTS)

USE ONLY ORIGINAL SPARE PARTS SUPPLIED BY THE MANUFACTURER. The parts must be replaced solely by authorized personnel!

To replace the following pieces, first remove the control knobs, the gravy collection tray and the control panel (after having loosened the fixing screws).

Igniter plug (Fig. 5)
Remove the igniter plug (37) from the bottom. Remove the ignition cable, loosen the fixing nut and insert a new plug.

Gas tap (Fig. 1-2-3)
Loosen the nipples of the gas pipes and thermocouple, then loosen the fixing screws of the supply to the gas pipe and insert a new tap.

Thermocouple (Fig. 1-2-3 and 5)
Loosen the nipples that fix the thermocouple to the case (taps, valves) of the gas and to the pilot burner and insert the new piece.
After replacing, reassemble the control panel and the relevant parties in the proper order.

WARNING
Every time a replacement involving gas input parts is made, recheck all the functions and test for leakage.

USER'S INSTRUCTIONS

START-UP

Initial cooking with the griddle
Important!
Before using the appliance for the first time, carefully clean the surface of the griddle with lukewarm water and detergent, use a soft cloth to remove any trace of the anti-rust product applied in the factory. Dry with a clean cloth.

IGNITION

Ignition of the pilot burner (Fig. 6)
Press the knob (4) and turn it left to its position. Keep the knob pressed in and simultaneously press the button of the piezoelectric ignition (6) up to when the pilot flame lights up. Make sure the pilot flame is on through the slot (10) on the control panel. Keep the knob pressed in for about 15-20 seconds; if the pilot flame turns off after releasing the knob, repeat the ignition operation.

Main burner ignition and temperature regulation (Fig. 6)

To turn on the main burner, rotate the knob further to the left up to the desired temperature.

The thermostat is marked in positions from to ; the approximate values of temperature for each position are the following:

Position	degrees °C
	160
2	170
3	185
4	200

5	215
6	235
7	260
🔥	290

- For the thermostat valve, the minimum is at the **1** position and the maximum is at the **7**.

TURNING OFF

Turning off during normal operation

If only the main burners need to be turned off; turn the knob to the ✷ position; in this position, only the pilot flame is turned on. To turn off the entire appliance, turn the knob to the ●/○position; in this position, the pilot burner will also turn off.

Turning off in the event of a failure

In the event of a failure, cut off the gas supply to the appliance.

What to do in case of malfunctioning or if the appliance is not used for a long period of time

If the appliance is not to be used for a long period of time, or in the event of a failure or malfunctioning, turn off the external gas supply tap connecting to the main line. After performing all cleaning operations, the stainless steel surfaces should be well dried and protected with standard anti-corrosion products. In the event of a failure, call Technical Assistance.

TAKING CARE OF THE APPLIANCE

ATTENTION!

- Allow the appliance to cool down before cleaning
- Turn off the disconnecting switch in the event the appliance is supplied by electricity.

Giving the appliance a thorough cleaning every day will keep it in perfect working order and make it last longer. All steel parts should be cleaned with a dish detergent diluted in very hot water, using a soft cloth; to remove stubborn dirt, use ethyl alcohol, varnish remover or another non halogen solvent; **do not use abrasive powder or corroding detergents, such as hydrochloric/muriatic or sulphuric acid. The use of acids can compromise the functionality and safety of the appliance.** Do not use brushes, steel wool or abrasive pads made with other metals or alloys that might leave traces of rust. For the same reason, avoid touching the appliance with anything made of iron. Pay attention to use steel wool pads or stainless steel brushes that do not cause rust but may cause damaging scratches. If the appliance is extremely dirty, do not use emery or sandpaper. As an alternative, we recommend using a synthetic sponge (for example, the Scotchbrite sponge). Do not use substances used to clean silver and pay attention to hydrochloric or sulphuric acid that might have been used to clean the floor. **Never clean the appliance with jets of water.** After cleaning, properly rinse the appliance with clean water and use a cloth to dry it carefully.

INFORMATION FOR USERS

in compliance with Directives 2002/95/EC, 2002/96/EC and 2003/108/EC concerning the reduction in use of hazardous substances in electrical and electronic appliances, as well as waste disposal.

The symbol of the dust bin with an X shown on the appliance, or on its packaging, indicates that the product must be collected separately from other waste at the end of its life cycle.

Separate collection of this appliance at the end of its life cycle is organized and managed by the manufacturer. The user who wishes to dispose of this appliance must, therefore, contact the manufacturer and follow the established procedure implemented by the manufacturer to allow the separate collection of the appliance that has reached the end of its life cycle. The proper separate collection for the purpose of forwarding the decommissioned appliance to environmentally friendly recycling, treatment and disposal aids in avoiding possible negative effects on the environment and health, and favors re-use and/or re-cycling of the materials that comprise the appliance.

Abusive disposal of the product by the holder will result in the application of administrative sanctions as set forth by the law in force.

GRILLADE À GAZ - SÉRIE 600

Appareil type	Description	Dim.: (L x P x H) Plan de travail (h totale)	Type
G6FL3B	Grillade à gaz plaque lisse à appui	mm 300 x 600 x 290 (410)	A
G6FL3B/SX	Grillade à gaz plaque lisse polie à appui	mm 300 x 600 x 290 (410)	A
G6FL3B/CR	Grillade à gaz plaque lisse chromée à appui	mm 300 x 600 x 290 (410)	A
G6FR3B	Grillade à gaz plaque rainurée à appui	mm 300 x 600 x 290 (410)	A
G6FL3M	Grillade à gaz plaque lisse avec meuble	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A
G6FL3M/SX	Grillade à gaz plaque lisse polie avec meuble	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A
G6FL3M/CR	Grillade à gaz plaque lisse chromée avec meuble	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A
G6FR3M	Grillade à gaz plaque rainurée avec meuble	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A
G6FL6B	Grillade à gaz plaque lisse à appui	mm 600 x 600 x 290 (410)	A
G6FL6B/SX	Grillade à gaz plaque lisse polie à appui	mm 600 x 600 x 290 (410)	A
G6FL6B/CR	Grillade à gaz plaque lisse chromée à appui	mm 600 x 600 x 290 (410)	A
G6FR6B	Grillade à gaz plaque rainurée à appui	mm 600 x 600 x 290 (410)	A
G6FM6B	Grillade à gaz plaque lisse/rainurée à appui	mm 600 x 600 x 290 (410)	A
G6FL6M	Grillade à gaz plaque lisse avec meuble	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A
G6FL6M/SX	Grillade à gaz plaque lisse polie avec meuble	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A
G6FL6M/CR	Grillade à gaz plaque lisse chromée avec meuble	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A
G6FR6M	Grillade à gaz plaque rainurée avec meuble	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A
G6FM6M	Grillade à gaz plaque lisse/rainurée avec meuble	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A

GRILLADE À GAZ - SÉRIE 700

Appareil type	Description	Dim.: (L x P x H) Plan de travail (h totale)	Type
G7FL4B	Grillade à gaz plaque lisse à appui	mm 400 x 700 x 290 (430)	A
G7FL4B/SX	Grillade à gaz plaque lisse polie à appui	mm 400 x 700 x 290 (430)	A
G7FL4B/CR	Grillade à gaz plaque lisse chromée à appui	mm 400 x 700 x 290 (430)	A
G7FR4B	Grillade à gaz plaque rainurée à appui	mm 400 x 700 x 290 (430)	A
G7FL4M	Grillade à gaz plaque lisse avec meuble	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A
G7FL4M/SX	Grillade à gaz plaque lisse polie avec meuble	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A
G7FL4M/CR	Grillade à gaz plaque lisse chromée avec meuble	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A
G7FR4M	Grillade à gaz plaque rainurée avec meuble	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A
G7FL8B-2	Grillade à gaz plaque lisse 2 zones à appui	mm 800 x 700 x 290 (430)	A
G7FL8B-2/SX	Grillade à gaz plaque lisse polie 2 zones à appui	mm 800 x 700 x 290 (430)	A
G7FL8B-2/CR	Grillade à gaz plaque lisse chromée 2 zones à appui	mm 800 x 700 x 290 (430)	A
G7FR8B-2	Grillade à gaz plaque rainurée 2 zones à appui	mm 800 x 700 x 290 (430)	A
G7FM8B-2	Grillade à gaz plaque lisse/rainurée 2 zones à appui	mm 800 x 700 x 290 (430)	A
G7FL8M-2	Grillade à gaz plaque lisse 2 zones avec meuble	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A
G7FL8M-2/SX	Grillade à gaz plaque lisse polie 2 zones avec meuble	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A
G7FL8M-2/CR	Grillade à gaz plaque lisse chromée 2 zones avec meuble	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A
G7FR8M-2	Grillade à gaz plaque rainurée 2 zones avec meuble	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A
G7FM8M-2	Grillade à gaz plaque lisse/rainurée 2 zones avec meuble	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A

GRILLADE À GAZ - SÉRIE 900

Appareil type	Description	Dim.: (L x P x H) Plan de travail (h totale)	Type
G9FL4B	Grillade à gaz plaque lisse à appui	mm 400 x 900 x 290 (455)	A
G9FL4B/SX	Grillade à gaz plaque lisse polie à appui	mm 400 x 900 x 290 (455)	A
G9FL4B/CR	Grillade à gaz plaque lisse chromée à appui	mm 400 x 900 x 290 (455)	A
G9FL4B/CPD	Grillade à gaz plaque lisse compound à appui	mm 400 x 900 x 290 (455)	A
G9FR4B	Grillade à gaz plaque rainurée à appui	mm 400 x 900 x 290 (455)	A
G9FL4M	Grillade à gaz plaque lisse avec meuble	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL4M/SX	Grillade à gaz plaque lisse polie avec meuble	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL4M/CR	Grillade à gaz plaque lisse chromée avec meuble	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL4M/CPD	Grillade à gaz plaque lisse compound avec meuble	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
G9FR4M	Grillade à gaz plaque rainurée avec meuble	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL8B-2	Grillade à gaz plaque lisse 2 zones à appui	mm 400 x 900 x 290 (455)	A
G9FL8B-2/SX	Grillade à gaz plaque lisse polie 2 zones à appui	mm 800 x 900 x 290 (455)	A
G9FL8B-2/CR	Grillade à gaz plaque lisse chromée 2 zones à appui	mm 800 x 900 x 290 (455)	A
G9FL8B-2/CPD	Grillade à gaz plaque lisse compound 2 zones à appui	mm 800 x 900 x 290 (455)	A
G9FR8B-2	Grillade à gaz plaque rainurée 2 zones à appui	mm 800 x 900 x 290 (455)	A
G9FM8B-2	Grillade à gaz plaque lisse/rainurée 2 zones à appui	mm 800 x 900 x 290 (455)	A
G9FL8M-2	Grillade à gaz plaque lisse 2 zones avec meuble	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL8M-2/SX	Grillade à gaz plaque lisse polie 2 zones avec meuble	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL8M-2/CR	Grillade à gaz plaque lisse chromée 2 zones avec meuble	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL8M-2/CPD	Grillade à gaz plaque lisse compound 2 zones avec meuble	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
G9FR8M-2	Grillade à gaz plaque rainurée 2 zones avec meuble	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
G9FM8M-2	Grillade à gaz plaque lisse/rainurée 2 zones avec meuble	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A

GRILLADE À GAZ - SÉRIE S900

Appareil type	Description	Dim.: (L x P x H) Plan de travail (h totale)	Type
SG9FL4M	Grillade à gaz plaque lisse avec meuble	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FL4M/CR	Grillade à gaz plaque lisse chromée avec meuble	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FR4M	Grillade à gaz plaque rainurée avec meuble	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FR4M/CR	Grillade à gaz plaque rainurée chromée avec meuble	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FL4M/CPD	Grillade à gaz plaque lisse compound avec meuble	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FL8M-2	Grillade à gaz plaque lisse 2 zones avec meuble	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FL8M-2/CR	Grillade à gaz plaque lisse chromée 2 zones avec meuble	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FR8M-2	Grillade à gaz plaque rainurée 2 zones avec meuble	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FR8M-2/CR	Grillade à gaz plaque rainurée chromée 2 zones avec meuble	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FM8M-2	Grillade à gaz plaque lisse/rainurée 2 zones avec meuble	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FM8M-2/CR	Grillade à gaz plaque lisse/rainurée chromée 2 zones avec meuble	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FL8M-2/CPD	Grillade à gaz plaque lisse compound 2 zones à appui	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A

GRILLADE À GAZ - SÉRIE 600 DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLE	Puissance Nominale	Puissance Nominale G110	Puissance Nominale G120	Consommation GPL G30/31	Consommation Méthan G20	Consommation Méthan G25	Consommation gaz de ville G110	Consommation gaz de ville G120	Air primaire pour combustion	Catégorie	Construction type	Brûleur GRILLADE À GAZ série 600 individuelle		Brûleur GRILLADE À GAZ série 600 double		Brûleur GRILLADE À GAZ série 700		Brûleur GRILLADE À GAZ série 900		Robinet / Vanne
	kW	kW	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h			n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	
G6FL3B - G6FL3B/SX - G6FR3B - G6FL3M - G6FL3M/SX - G6FR3M	4	4	4	0,31	0,42	0,49	1,03	0,92	8	II2H3+	A	1	4							21 S
G6FL6B - G6FL6B/SX - G6FR6B - G6FM6B - G6FL6M - G6FL6M/SX - G6FR3M - G6FM6M	8	6,5	7	0,63	0,85	0,98	1,68	1,61	16	II2H3+	A			1	8					21 S
G6FL3B/CR - G6FL3M/CR	4	4	4	0,31	0,42	0,49	1,03	0,92	8	II2H3+	A	1	4							25 ST
G6FL6B/CR - G6FL6M/CR	8	6,5	7	0,63	0,85	0,98	1,68	1,61	16	II2H3+	A			1	8					25 ST

GRILLADE À GAZ - SÉRIE 700 DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLE	Puissance Nominale	Puissance Nominale G110	Puissance Nominale G120	Consommation GPL G30/31	Consommation Méthan G20	Consommation Méthan G25	Consommation gaz de ville G110	Consommation gaz de ville G120	Air primaire pour combustion	Catégorie	Construction type	Brûleur GRILLADE À GAZ série 600 individuelle		Brûleur GRILLADE À GAZ série 600 double		Brûleur GRILLADE À GAZ série 700		Brûleur GRILLADE À GAZ série 900		Robinet / Vanne
	kW	kW	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h			n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	
G7FL4B - G7FL4B/SX - G7FR4B - G7FL4M - G7FL4M/SX - G7FR4M	5,4	5,4	5,4	0,42	0,57	0,66	1,39	1,24	10,8	II2H3+	A					1	5,4			21 S
G7FL8B-2 - G7FL8B-2/SX - G7FR8B-2 - G7FM8B-2 - G7FL8M-2 - G7FL8M-2/SX G7FR8M-2 - G7FM8M-2	10,9	10,9	10,9	0,85	1,15	1,34	2,81	2,50	21,8	II2H3+	A					2	5,4			21 S
G7FL4B/CR - G7FL4M/CR	6	6	6	0,47	0,63	0,74	1,55	1,38	12	II2H3+	A					1	6			25 ST
G7FL8B-2/CR - G7FL8M-2/CR	12	12	12	0,94	1,27	1,48	3,10	2,76	24	II2H3+	A					2	6			25 ST

GRILLADE À GAZ - SÉRIE 900 DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLE	Puissance Nominale	Puissance Nominale G110	Puissance Nominale G120	Consommation GPL G30/31	Consommation Méthan G20	Consommation Méthan G25	Consommation gaz de ville G110	Consommation gaz de ville G120	Air primaire pour combustion	Catégorie	Construction type	Brûleur GRILLADE À GAZ série 600 individuelle		Brûleur GRILLADE À GAZ série 600 double		Brûleur GRILLADE À GAZ série 700		Brûleur GRILLADE À GAZ série 900		Robinet / Vanne
	kW	kW	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h			n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	
G9FL4B - G9FL4B/SX - G9FR4B - G9FL4B/CPD - G9FL4M - G9FL4M/SX - G9FR4M G9FL4M/CPD	6,3	6,3	6,3	0,49	0,67	0,78	1,63	1,45	12,6	II2H3+	A							1	6,3	21S
G9FL8B-2 - G9FL8B-2/SX - G9FR8B-2 - G9FL8B-2/CPD - G9FM8B-2 G9FL8M-2 G9FL8M-2/SX - G9FR8M-2 - G9FL8M-2/CPD - G9FM8M-2	12,6	12,6	12,6	0,99	1,33	1,55	3,25	2,89	25,2	II2H3+	A							2	6,3	21S
G9FL4B/CR - G9FL4M/CR	6,8	6,8	6,8	0,53	0,72	0,84	1,75	1,56	13,6	II2H3+	A							1	6,8	EUROSIT
G9FL8B-2/CR - G9FL8M-2/CR	13,6	13,6	13,6	1,06	1,44	1,67	3,51	3,12	27,2	II2H3+	A							2	6,8	EUROSIT

GRILLADE À GAZ - SÉRIE S900 DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLE	Puissance Nominale	Puissance Nominale G110	Puissance Nominale G120	Consommation GPL G30/31	Consommation Méthan G20	Consommation Méthan G25	Consommation gaz de ville G110	Consommation gaz de ville G120	Air primaire pour combustion	Catégorie	Construction type	Brûleur GRILLADE À GAZ série 600 individuelle		Brûleur GRILLADE À GAZ série 600 double		Brûleur GRILLADE À GAZ série 700		Brûleur GRILLADE À GAZ série 900		Robinet / Vanne
	kW	kW	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h			n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	
SG9FL4M - SG9FR4M - SG9FL4M/CPD	6,3	6,3	6,3	0,49	0,67	0,78	1,63	1,45	12,6	II2H3+	A							1	6,3	21S
SG9FL8M-2 - SG9FR8M-2 - SG9FL8M-2/CPD - SG9FM8M-2	12,6	12,6	12,6	0,99	1,33	1,55	3,25	2,89	25,2	II2H3+	A							2	6,3	21S
SG9FL4M/CR- SG9FR4M/CR	6,8	6,8	6,8	0,53	0,72	0,84	1,75	1,56	13,6	II2H3+	A							1	6,8	EUROSIT
SG9FL8M-2/CR- SG9FR8M-2/CR - SG9FM8M-2/CR	13,6	13,6	13,6	1,06	1,44	1,67	3,51	3,12	27,2	II2H3+	A							2	6,8	EUROSIT

INSTRUCTIONS DE MISE EN SERVICE

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Structure robuste en acier, avec 4 pieds d'appui réglables en hauteur. Carrosserie externe en acier au chrome nickel 18/10. La plaque de cuisson en acier spécial est lisse ou rainurée et dotée de protections latérales et arrière en acier anti-éclaboussures. Elle dispose aussi d'une cuvette de récolte des jus en acier inoxydable. Le chauffage de la plaque est effectué par le biais de brûleurs en acier chromé tubulaires, résistants aux contraintes d'origine thermique ou mécanique. Le brûleur pilote dispose de buses fixes. La chambre de combustion et les cheminées sont en tôle en acier électro-galvanisé. Le réglage de la température s'effectue en intervenant sur des robinets spécifiques comprenant des dispositifs de sûreté. Les Grillades à gaz sont disponibles dans la version à surface de cuisson lisse ou rainurée.

Les modèles G7FL8B-2 •G7FL8B-2/SX •G7FL8B-2/CR •G7FR8B-2 •G7FM8B-2 •G7FL8M-2 •G7FL8M-2/SX •G7FL8M-2/CR •G7FR8M-2 •G7FM8M-2 •G7FL8B-2/21S •G9FL8B-2 •G9FL8B-2/SX •G9FL8B-2/CR •G9FL8B-2/CPD •G9FR8B-2 •G9FM8B-2 •G9FL8M-2 •G9FL8M-2/SX •G9FL8M-2/CR •G9FL8M-2/CPD •G9FR8M-2 •G9FM8M-2 •SG9FR8M-2 •SG9FR8M-2/CR •SG9FL8M-2 •SG9FL8M-2/CR •SG9FL8M-2/CPD •SG9FM8M-2 •SG9FR8M-2/CR disposent de surfaces de cuisson séparées, avec des commandes indépendantes de réglage de la température.

DISPOSITION

Emplacement de l'installation

Il est conseillé d'installer l'appareil dans un local bien aéré et de le placer si possible sous une hotte aspirante. Il est possible de monter l'appareil tout seul ou bien de le placer à côté d'autres équipements. Il faut dans tous les cas prévoir une distance de 150 mm pour les parois latérales et de 150 mm pour la paroi arrière si l'appareil se trouve à proximité de parois réalisées en matériau inflammable. S'il n'est pas possible de respecter ces distances, prendre des mesures de sécurité adéquates contre d'éventuelles surchauffes, en recouvrant par exemple les surfaces d'installation avec des carreaux, ou en installant des protections antiradiations. Positionner les appareils sur une table ou sur un plan en matériau non inflammable. Avant d'effectuer le raccordement, il faut vérifier sur la plaque technique de l'appareil que ce dernier est prédisposé et adapté au type de gaz disponible. Si l'appareil fonctionne avec un autre type de gaz, consulter le paragraphe "Fonctionnement avec d'autres types de gaz".

Dispositions de la loi, réglementations techniques et directives

En prévision du montage, respecter les dispositions suivantes:

- normes UNI CIG 8723
- les réglementations sur les bâtiments et les dispositions locales anti-incendie ;
- les normes anti-accidents en vigueur ;
- les dispositions de l'Organisme de Distribution du Gaz ;
- les dispositions CEI en vigueur ;
- les dispositions des pompiers.

INSTALLATION

Le montage, l'installation et la maintenance doivent être effectués par des entreprises autorisées par l'Organisme de Distribution du Gaz local conformément aux normes en vigueur. En premier lieu, demander l'avis de cet organisme de distribution du Gaz.

Procédures d'installation

Pour une mise à niveau correcte de l'appareil, intervenir sur les pieds d'appui réglables en hauteur.

Branchement gaz

Le raccordement de l'embout de 3/8" G ou ½" prévu sur l'appareil peut être fixe ou bien démontable moyennant un robinet conforme à la norme. Si l'on utilise des conduites flexibles, elles devront être en acier inoxydable et conformes à la norme. Une fois le raccordement terminé, vérifier son étanchéité en utilisant un vaporisateur de détection des fuites prévu à cet effet.

Évacuation des produits de combustion

Les appareils doivent être placés dans des locaux adaptés à l'évacuation des produits de combustion conformément aux normes d'installation. Les appareils sont considérés (voir tableau "DONNÉES TECHNIQUES") comme des appareils à gaz du type "A": non prévus pour être raccordés à un conduit d'évacuation des produits de combustion. Ces appareils doivent évacuer les produits de la combustion dans des hottes ou des dispositifs similaires, raccordés à une cheminée ayant une efficacité certaine ou bien directement à l'extérieur.

À défaut, il est permis d'employer un aspirateur à air raccordé directement à l'extérieur, d'une puissance non inférieure à celle qui est requise, voir tableau "DONNÉES TECHNIQUES", à laquelle on ajoute l'échange d'air nécessaire au bien-être des opérateurs.

MISE EN SERVICE

Opérations préliminaires à la mise en service

Avant la mise en service, il est conseillé d'enlever le revêtement adhésif de protection. Ensuite, nettoyer soigneusement la surface de travail et les parties externes avec de l'eau tiède et

du détergent en utilisant un chiffon humidifié, puis essuyer avec un chiffon propre.

Mise en fonctionnement

Avant la mise en fonctionnement, il est recommandé de vérifier que les caractéristiques de l'appareil (catégorie et type de gaz employé) correspondent à la famille et au groupe de gaz disponibles sur place. Dans le cas contraire, effectuer le passage à la famille de gaz requise ou bien l'adaptation au groupe de gaz requis (voir paragraphe "Fonctionnement avec d'autres types de gaz"). Pour la mise en service, suivre les instructions d'emploi.

Vérification de la puissance

Utiliser les buses destinées à la puissance nominale se trouvant sur l'appareil.

La puissance peut être de deux types:

- nominale, indiquée sur la plaque des caractéristiques de l'appareil ;
- réduite.

Les buses sont mentionnées dans le tableau "BRÛLEURS".

La pression d'alimentation du gaz doit être comprise dans les champs suivants :

- de 18 à 22,5 mbar pour les gaz de la deuxième famille (méthane)
- de 27 à 37 mbar pour les gaz de la troisième famille (butane - propane).

En-dehors des valeurs de pression citées, il n'est pas possible de faire fonctionner les appareils.

Si l'on désire un contrôle supplémentaire de la puissance, il est possible de l'effectuer au moyen d'un compteur en utilisant la "méthode volumétrique".

En général, il suffit toutefois de vérifier que les buses fonctionnent correctement.

Contrôle de la pression d'entrée (Fig.1-2)

La pression d'entrée doit être mesurée à l'aide d'un manomètre (précision min. 0,1 mbar). Enlever la vis (22) de la prise de pression et raccorder le manomètre : après avoir pris la mesure, revisser hermétiquement la vis (22).

IMPORTANT : Le contrôle de la pression doit être effectué une fois que tous les équipements à gaz sont raccordés et fonctionnent.

Contrôle de la puissance selon la méthode volumétrique

À l'aide d'un compteur à gaz et d'un chronomètre, il est possible de mesurer la consommation de gaz dans l'unité de temps. Cette valeur sera comparée avec la valeur E ainsi calculée

$$E = \frac{\text{Puissance du brûleur}}{\text{Pouvoir calorifique du gaz}}$$

Il est important que la mesure de la puissance soit effectuée lorsque l'appareil est en inertie.

Les puissances du brûleur, nominale et réduite, calculées selon la valeur de pression nominale, s'obtiennent en consultant le tableau "BRÛLEURS". La valeur du pouvoir calorifique du gaz peut être requise à l'organisme de distribution du gaz local.

Contrôle du fonctionnement

Vérifier que le type de buses utilisées correspond à celles qui sont prévues dans le tableau "BRÛLEURS". Contrôler que le réducteur de pression utilisé a un débit supérieur à la somme des débits de consommation de tous les équipements raccordés. Contrôler que les tuyaux d'adduction du gaz sont adéquats.

Contrôle de la veilleuse d'allumage

Pour un réglage correct, la veilleuse doit entourer complètement le thermocouple ; dans le cas contraire, contrôler que la buse est correcte par rapport au type de gaz.

Réglage de l'air primaire

Le flux du volume d'air est réglé correctement lorsqu'il y a une protection adéquate contre l'augmentation de la flamme à brûleur froid ou des retours de flamme à brûleur chaud. Pour la mesure d'air primaire pour la combustion, voir le tableau "DONNÉES TECHNIQUES".

Contrôle des fonctions

- Mettre l'appareil en service.
- Vérifier l'étanchéité des tuyaux du gaz.
- Contrôler la flamme du brûleur, même au minimum.

Recommandations pour l'opérateur

- Expliquer et montrer à l'usager le fonctionnement et l'utilisation de l'appareil selon les instructions et lui remettre le manuel d'instructions.
- Informer l'opérateur que tous les travaux de restructuration ou de modification du bâtiment susceptibles d'endommager l'alimentation d'air pour la combustion entraînent une nouvelle vérification des fonctions de l'appareil.

Fonctionnement avec d'autres types de gaz

Pour passer à un autre type de gaz, par exemple du méthane au gaz liquide, il faut utiliser des buses adaptées au brûleur comme indiqué dans le tableau BRÛLEUR. Les buses des brûleurs pour les différents types de gaz, portant la dimension du diamètre en centièmes de mm, se trouvent dans une enveloppe fournie avec l'appareil. À la fin de la transformation ou de l'adaptation, vérifier les fonctions de l'appareil comme décrit dans le paragraphe "Contrôle des fonctions".

Remplacement de la buse du brûleur principal (Fig. 4)
Pour remplacer la buse (30), enlever la cuvette de récolte des jus et dévisser les vis de fixation du tableau de commandes. Enlever le tableau de bord. À l'aide d'une clé adaptée, dévisser la buse du porte-buse et la remplacer par une nouvelle buse (voir le tableau "BRÛLEURS"). Si nécessaire, pousser en arrière le manchon de réglage de l'air en dévissant la vis (39) ; de cette façon, le remplacement est facilité. Après avoir monté la nouvelle buse, rétablir la distance de l'air primaire "A" (voir le tableau "BRÛLEURS").

Réglage de la veilleuse (Fig.5)
La veilleuse est à buses et à air fixe. La seule opération nécessaire est le remplacement des buses selon le type de gaz en suivant les instructions suivantes:
- Retirer le panneau de bord en dévissant les vis de fixation.
- Dévisser l'écrou presse-bicone (n° 14) et enlever le bicone (n° 15) et la buse pilote (n° 16).
- Remplacer la buse pilote par la buse appropriée d'après le tableau "BRÛLEURS".
- Après avoir remplacé la buse pilote, revisser l'écrou presse-bicone (n°14) et le bicone correspondant (n°15).

Réglage du ralenti (Fig.2-Fig.3)
En se référant au tableau "BRÛLEURS", régler la vis du ralenti (20) comme suit:
- en cas de fonctionnement au gaz liquide, visser à fond la vis du ralenti ;
- en cas de fonctionnement au gaz méthane:
  1- Localiser la poignée du robinet correspondant.
  2- Allumer le brûleur et le mettre dans la position de ralenti.
  3- Régler le débit du ralenti en intervenant sur la vis 20 (Fig.2-3), en dévissant la vis le débit augmente, en vissant la vis le débit diminue.
  4- Lorsque la flamme est adaptée à la fonction au ralenti, vérifier qu'elle correspond au débit au ralenti indiqué dans le tableau "DONNÉES TECHNIQUES", effectuer le contrôle selon la "méthode volumétrique" décrite ci-dessus, puis :
  5- Lire le compteur à gaz et en même temps faire redémarrer le chronomètre.
  6- Après un délai suffisant, par exemple 10 minutes, stopper le chronomètre et lire de nouveau le compteur.
  7- Calculer la quantité de gaz qui est passée pendant 10 minutes (la différence entre les deux lectures), ex. 1ère lecture - 2ème lecture = 30 litres (0,03m^3).
  8- Calculer maintenant la puissance au ralenti, en appliquant la formule de la méthode volumétrique (voir le paragraphe précédent). Puissance (kw) = consommation (m^3/h) par pouvoir calorifique du méthane
  9- Si la puissance est inférieure à la valeur du tableau, dévisser encore la vis du ralenti et répéter le contrôle.
  10- Si la puissance est supérieure à la valeur du tableau, visser encore la vis du ralenti et répéter le contrôle. (9,45 kw/h). P (kw) = 30 litres x 60/10 x 9,45 kw/h = 1,700 kw

MAINTENANCE

Attention !
Avant d'effectuer toute opération de maintenance ou de dépannage, débrancher l'appareil du réseau d'alimentation du gaz et couper le courant.

Effectuer les opérations de maintenance suivantes au moins une fois par an:
- vérifier le fonctionnement de tous les dispositifs de réglage et de sécurité ;
- contrôler le fonctionnement des brûleurs:
  • allumage;
  • sécurité de la combustion;
- contrôler les différentes fonctions en suivant la procédure décrite au paragraphe "Contrôle des fonctions".

Si le nettoyage du brûleur principal s'avère nécessaire, procéder comme suit:
a) dévisser les vis de fixation et retirer les poignées de commande, la cuvette de récolte des jus et le panneau de bord ;
b) débrancher la conduite du gaz du porte-buse en dévissant le raccord à vis correspondant (28);
c) retirer la tôle avant de la chambre de combustion en intervenant sur les vis de fixation et en dévissant ensuite les vis de fixation de la tôle sur le côté avant du brûleur principal.

Le brûleur principal peut être retiré pour le nettoyage. Nettoyer soigneusement les ouvertures de sortie du brûleur à l'aide d'un instrument ou d'un bâton d'un diamètre adapté. En remontant le brûleur, veiller à l'insérer correctement avec le côté arrière dans l'emboîtement de la chambre de combustion.
- Vérifier que le parcours d'écoulement du gaz ne présente pas de défauts.

REMPLACEMENT DES COMPOSANTS (PIÈCES DE RECHANGE)

N'UTILISER QUE DES PIÈCES DE RECHANGE D'ORIGINE FOURNIES PAR LE FABRIQUANT. Le remplacement des pièces ne doit être effectué que par du personnel autorisé !

Pour remplacer les pièces suivantes, enlever tout d'abord les poignées de commande, la cuvette de récolte des jus et retirer le tableau de commandes (après avoir desserré les vis de fixation).

Bougie d'allumage (Fig. 5)
Retirer la bougie d'allumage (37) par le bas. Débrancher le câble d'allumage, dévisser l'écrou de fixation et insérer une nouvelle bougie.

Robinet du gaz (Fig. 1-2-3)
Desserrer les raccords à vis des tuyaux du gaz et du thermocouple, desserrer ensuite les vis de fixation de l'alimentation à la rampe du gaz et insérer un nouveau robinet.

Thermocouple (Fig. 1-2-3 et 5)
Dévisser les raccords à vis qui fixent le thermocouple à la carcasse (robinets, vannes) du gaz et au brûleur pilote ; insérer la nouvelle pièce.
Après avoir effectué le remplacement, remonter le tableau de bord et les autres pièces dans le bon ordre.

AVERTISSEMENT
Après avoir effectué le remplacement des pièces d'alimentation du gaz, vérifier l'étanchéité et les fonctions des différents éléments.

INSTRUCTIONS D'EMPLOI

MISE EN SERVICE

Première cuisson sur la grillade
Important!
Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, nettoyer soigneusement la surface de la grillade avec de l'eau tiède et du détergent, en utilisant un chiffon doux pour éliminer toutes les traces d'antirouille appliqué à l'usine ; essuyer avec un chiffon propre.

ALLUMAGE

Allumage du brûleur pilote (Fig. 6)
Appuyer sur la poignée (4) et la tourner à gauche dans la bonne position. Laisser la poignée enfoncée et actionner simultanément plusieurs fois la poignée de l'allumeur piézoélectrique (6) jusqu'à ce que la veilleuse s'allume, visible à travers l'ouverture (10) présente sur le tableau de bord. Laisser la poignée enfoncée pendant encore environ 15-20 secondes ; si la veilleuse devait s'éteindre après avoir lâché la poignée, répéter l'opération d'allumage.

Allumage du brûleur principal et réglage de la température (Fig. 6)
Pour allumer le brûleur principal, tourner encore la poignée à gauche jusqu'à la température désirée.

Le thermostat est caractérisé par deux positions de jusqu'à ; les valeurs indicatives de la température pour chaque position sont les suivantes:

Position	degrés °C
	160
2	170
3	185
4	200
5	215
6	235
7	260
	290

- Pour la vanne thermostatique, le minimum est en position **1**, le maximum en position **7**.

EXTINCTION

Extinction pendant le fonctionnement normal
Pour n'éteindre que les brûleurs principaux, tourner la poignée de service en position ; dans cette position, seule la veilleuse est allumée. Pour éteindre complètement toute l'installation, tourner la poignée en position ●/○; dans cette position, le brûleur pilote s'éteint aussi.

Extinction en cas de panne
En cas de panne, fermer l'alimentation du gaz à l'appareil.

Comportement en cas de panne et d'interruption prolongée du fonctionnement
Si l'appareil doit rester inactif pendant un certain temps ou en cas de panne ou de fonctionnement irrégulier, fermer le robinet de raccordement au réseau du gaz situé à l'extérieur de l'appareil.
Après avoir effectué toutes les opérations de nettoyage, les surfaces en acier inoxydable, bien séchées, doivent être protégées avec des produits qui se trouvent normalement dans le commerce, afin de lutter contre les phénomènes de corrosion. En cas de panne, s'adresser au service d'assistance.

SOIN DE L'APPAREIL

ATTENTION!
- Ne jamais nettoyer l'appareil avant qu'il ne se soit refroidi.
- En cas d'appareils à alimentation électrique, intervenir sur l'interrupteur sectionneur pour couper l'alimentation électrique.

Le nettoyage quotidien soigné de l'appareil, effectué après avoir désactivé l'appareil, garantit son fonctionnement parfait et sa longue durée de vie.
Les surfaces en acier doivent être nettoyées avec du liquide vaisselle dilué dans de l'eau très chaude en utilisant un chiffon doux ; pour la saleté plus résistante, utiliser de l'alcool éthylique, de l'acétone ou un autre solvant non halogéné; **ne pas utiliser de détergents en poudre abrasifs ou de substances corrosives telles que l'acide chlorhydrique / muriatique ou sulfurique. L'utilisation d'acides peut compromettre la fonctionnalité et la sécurité de l'appareil.**

Ne pas utiliser de brosses, de pailles de fer ou de disques abrasifs en d'autres métaux ou alliages qui pourraient laisser des traces de rouille par contamination.
Pour cette même raison, éviter le contact avec des objets en fer. Attention aux pailles de fer ou aux brosses en acier inoxydable qui, même si elles ne contaminent pas les surfaces, peuvent provoquer des rayures dangereuses. Si la saleté est très importante, ne jamais utiliser de papier de verre ou émeri ; nous conseillons au contraire d'utiliser une éponge synthétique (par exemple Scotchbrite).
Éviter aussi d'utiliser des substances pour nettoyer l'argent et faire attention aux vapeurs d'acide chlorhydrique ou sulfurique provenant par exemple du lavage des planchers.
Ne par diriger de jets d'eau directs sur l'appareil pour ne pas l'endommager. Après le nettoyage, rincer avec de l'eau propre et essuyer soigneusement avec un chiffon.

INFORMATION DESTINÉE AUX UTILISATEURS
Application des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE relatives à la limitation de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques et à l'élimination des déchets.
Le symbole de la poubelle barrée apposé sur les équipements ou sur l'emballage indique qu'à la fin de la durée de vie du produit, il devra être éliminé séparément des autres déchets ménagers.
Le tri sélectif de l'appareil usagé est organisé et géré par le fabricant. L'utilisateur souhaitant se libérer de cet appareil devra donc contacter le fabricant et suivre le système adopté par celui-ci, afin de permettre le tri sélectif de l'appareil usagé.
Le tri sélectif de l'appareil usagé vers le recyclage, le traitement et l'élimination compatible avec l'environnement contribue à éviter les effets néfastes sur l'environnement et la santé humaine, et favorise la réutilisation et/ou le recyclage des composants de l'appareil.
L'élimination non conforme du produit de la part de l'utilisateur comporte l'application des sanctions administratives prévues par les normes en vigueur.

GAS-BRATPLATTEN SERIE 600

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (L x T x H) Arbeitstisch (h gesamt)	Typ
G6FL3B	Bratplatte glatt, Tischmodell	mm 300 x 600 x 290 (410)	A
G6FL3B/SX	Bratplatte glatt, poliert, Tischmodell	mm 300 x 600 x 290 (410)	A
G6FL3B/CR	Bratplatte glatt, verchromt, Tischmodell	mm 300 x 600 x 290 (410)	A
G6FR3B	Bratplatte gerillt, Tischmodell	mm 300 x 600 x 290 (410)	A
G6FL3M	Bratplatte glatt, mit Möbel	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A
G6FL3M/SX	Bratplatte glatt, poliert, mit Möbel	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A
G6FL3M/CR	Bratplatte glatt, verchromt, mit Möbel	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A
G6FR3M	Bratplatte gerillt, mit Möbel	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A
G6FL6B	Bratplatte glatt, Tischmodell	mm 600 x 600 x 290 (410)	A
G6FL6B/SX	Bratplatte glatt, poliert, Tischmodell	mm 600 x 600 x 290 (410)	A
G6FL6B/CR	Bratplatte glatt, verchromt, Tischmodell	mm 600 x 600 x 290 (410)	A
G6FR6B	Bratplatte gerillt, Tischmodell	mm 600 x 600 x 290 (410)	A
G6FM6B	Bratplatte kombiniert glatt/gerillt, Tischmodell	mm 600 x 600 x 290 (410)	A
G6FL6M	Bratplatte glatt, mit Möbel	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A
G6FL6M/SX	Bratplatte glatt, poliert, mit Möbel	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A
G6FL6M/CR	Bratplatte glatt, verchromt, mit Möbel	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A
G6FR6M	Bratplatte gerillt, mit Möbel	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A
G6FM6M	Bratplatte kombiniert glatt/gerillt, mit Möbel	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A

GAS-BRATPLATTEN SERIE 700

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (L x T x H) Arbeitstisch (h gesamt)	Typ
G7FL4B	Bratplatte glatt, Tischmodell	mm 400 x 700 x 290 (430)	A
G7FL4B/SX	Bratplatte glatt, poliert, Tischmodell	mm 400 x 700 x 290 (430)	A
G7FL4B/CR	Bratplatte glatt, verchromt, Tischmodell	mm 400 x 700 x 290 (430)	A
G7FR4B	Bratplatte gerillt, Tischmodell	mm 400 x 700 x 290 (430)	A
G7FL4M	Bratplatte glatt, mit Möbel	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A
G7FL4M/SX	Bratplatte glatt, poliert, mit Möbel	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A
G7FL4M/CR	Bratplatte glatt, verchromt, mit Möbel	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A
G7FR4M	Bratplatte gerillt, mit Möbel	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A
G7FL8B-2	Bratplatte glatt, 2 Bereiche, Tischmodell	mm 800 x 700 x 290 (430)	A
G7FL8B-2/SX	Bratplatte glatt, poliert, 2 Bereiche, Tischmodell	mm 800 x 700 x 290 (430)	A
G7FL8B-2/CR	Bratplatte glatt, verchromt, 2 Bereiche, Tischmodell	mm 800 x 700 x 290 (430)	A
G7FR8B-2	Bratplatte gerillt, 2 Bereiche, Tischmodell	mm 800 x 700 x 290 (430)	A
G7FM8B-2	Bratplatte kombiniert glatt/gerillt, 2 Bereiche, Tischmodell	mm 800 x 700 x 290 (430)	A
G7FL8M-2	Bratplatte glatt, 2 Bereiche, mit Möbel	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A
G7FL8M-2/SX	Bratplatte glatt, poliert, 2 Bereiche, mit Möbel	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A
G7FL8M-2/CR	Bratplatte glatt, verchromt, 2 Bereiche, mit Möbel	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A
G7FR8M-2	Bratplatte gerillt, 2 Bereiche, mit Möbel	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A
G7FM8M-2	Bratplatte kombiniert glatt/gerillt, 2 Bereiche, mit Möbel	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A

GAS-BRATPLATTEN SERIE 900

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (L x T x H) Arbeitstisch (h gesamt)	Typ
G9FL4B	Bratplatte glatt, Tischmodell	mm 400 x 900 x 290 (455)	A
G9FL4B/SX	Bratplatte glatt, poliert, Tischmodell	mm 400 x 900 x 290 (455)	A
G9FL4B/CR	Bratplatte glatt, verchromt, Tischmodell	mm 400 x 900 x 290 (455)	A
G9FL4B/CPD	Bratplatte glatt, Compound, Tischmodell	mm 400 x 900 x 290 (455)	A
G9FR4B	Bratplatte gerillt, Tischmodell	mm 400 x 900 x 290 (455)	A
G9FL4M	Bratplatte glatt, mit Möbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL4M/SX	Bratplatte glatt, poliert, mit Möbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL4M/CR	Bratplatte glatt, verchromt, mit Möbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL4M/CPD	Bratplatte glatt, Compound, mit Möbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
G9FR4M	Bratplatte gerillt, mit Möbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL8B-2	Bratplatte glatt, 2 Bereiche, Tischmodell	mm 400 x 900 x 290 (455)	A
G9FL8B-2/SX	Bratplatte glatt, poliert, 2 Bereiche, Tischmodell	mm 800 x 900 x 290 (455)	A
G9FL8B-2/CR	Bratplatte glatt, verchromt, 2 Bereiche, Tischmodell	mm 800 x 900 x 290 (455)	A
G9FL8B-2/CPD	Bratplatte glatt, Compound, 2 Bereiche, Tischmodell	mm 800 x 900 x 290 (455)	A
G9FR8B-2	Bratplatte gerillt, 2 Bereiche, Tischmodell	mm 800 x 900 x 290 (455)	A
G9FM8B-2	Bratplatte kombiniert glatt/gerillt, 2 Bereiche, Tischmodell	mm 800 x 900 x 290 (455)	A
G9FL8M-2	Bratplatte glatt, 2 Bereiche, mit Möbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL8M-2/SX	Bratplatte glatt, poliert, 2 Bereiche, mit Möbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL8M-2/CR	Bratplatte glatt, verchromt, 2 Bereiche, mit Möbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL8M-2/CPD	Bratplatte glatt, Compound, 2 Bereiche, mit Möbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
G9FR8M-2	Bratplatte gerillt, 2 Bereiche, mit Möbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
G9FM8M-2	Bratplatte kombiniert glatt/gerillt, 2 Bereiche, mit Möbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A

GAS-BRATPLATTEN SERIE S900

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (L x T x H) Arbeitstisch (h gesamt)	Typ
SG9FL4M	Bratplatte glatt, mit Möbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FL4M/CR	Bratplatte glatt, verchromt, mit Möbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FR4M	Bratplatte gerillt, mit Möbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FR4M/CR	Bratplatte gerillt, verchromt, mit Möbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FL4M/CPD	Bratplatte glatt, Compound, mit Möbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FL8M-2	Bratplatte glatt, 2 Bereiche, mit Möbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FL8M-2/CR	Bratplatte glatt, verchromt, 2 Bereiche, mit Möbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FR8M-2	Bratplatte gerillt, 2 Bereiche, mit Möbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FR8M-2/CR	Bratplatte gerillt, verchromt, 2 Bereiche, mit Möbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FM8M-2	Bratplatte kombiniert glatt/gerillt, 2 Bereiche, mit Möbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FM8M-2/CR	Bratplatte kombiniert glatt/gerillt, verchromt, 2 Bereiche, mit Möbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FL8M-2/CPD	Bratplatte glatt, Compound, 2 Bereiche, Tischmodell	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A

GAS-BRATPLATTEN - SERIE 600 TECHNISCHE DATEN

MODELL	Nennleistung	Nennleistung G110	Nennleistung G120	Verbrauch GPL G30/31	Verbrauch Methan G20	Verbrauch Methan G25	Verbrauch Stadtgas G110	Verbrauch Stadtgas G120	Primäre Verbrennungs -luft	Kategorie	Bautyp	Brenner BRATPLATTE Serie 600 einzeln		Brenner BRATPLATTE Serie 600 doppelt		Brenner BRATPLATTE Serie 700		Brenner BRATPLATTE Serie 900		Hahn / Ventil
	kW	kW	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h			n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	
G6FL3B - G6FL3B/SX - G6FR3B - G6FL3M - G6FL3M/SX - G6FR3M	4	4	4	0,31	0,42	0,49	1,03	0,92	8	II2H3+	A	1	4							21 S
G6FL6B - G6FL6B/SX - G6FR6B - G6FM6B - G6FL6M - G6FL6M/SX - G6FR3M - G6FM6M	8	6,5	7	0,63	0,85	0,98	1,68	1,61	16	II2H3+	A			1	8					21 S
G6FL3B/CR - G6FL3M/CR	4	4	4	0,31	0,42	0,49	1,03	0,92	8	II2H3+	A	1	4							25 ST
G6FL6B/CR - G6FL6M/CR	8	6,5	7	0,63	0,85	0,98	1,68	1,61	16	II2H3+	A			1	8					25 ST

GAS-BRATPLATTEN - SERIE 700 TECHNISCHE DATEN

MODELL	Nennleistung	Nennleistung G110	Nennleistung G120	Verbrauch GPL G30/31	Verbrauch Methan G20	Verbrauch Methan G25	Verbrauch Stadtgas G110	Verbrauch Stadtgas G120	Primäre Verbrennungs -luft	Kategorie	Bautyp	Brenner BRATPLATTE Serie 600 einzeln		Brenner BRATPLATTE Serie 600 doppelt		Brenner BRATPLATTE Serie 700		Brenner BRATPLATTE Serie 900		Hahn / Ventil
	kW	kW	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h			n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	
G7FL4B - G7FL4B/SX - G7FR4B - G7FL4M - G7FL4M/SX - G7FR4M	5,4	5,4	5,4	0,42	0,57	0,66	1,39	1,24	10,8	II2H3+	A					1	5,4			21 S
G7FL8B-2 - G7FL8B-2/SX - G7FR8B-2 - G7FM8B-2 - G7FL8M-2 - G7FL8M-2/SX G7FR8M-2 - G7FM8M-2	10,9	10,9	10,9	0,85	1,15	1,34	2,81	2,50	21,8	II2H3+	A					2	5,4			21 S
G7FL4B/CR - G7FL4M/CR	6	6	6	0,47	0,63	0,74	1,55	1,38	12	II2H3+	A					1	6			25 ST
G7FL8B-2/CR - G7FL8M-2/CR	12	12	12	0,94	1,27	1,48	3,10	2,76	24	II2H3+	A					2	6			25 ST

GAS-BRATPLATTEN - SERIE 900 TECHNISCHE DATEN

MODELL	Nennleistung	Nennleistung G110	Nennleistung G120	Verbrauch GPL G30/31	Verbrauch Methan G20	Verbrauch Methan G25	Verbrauch Stadtgas G110	Verbrauch Stadtgas G120	Primäre Verbrennungs -luft	Kategorie	Bautyp	Brenner BRATPLATTE Serie 600 einzeln		Brenner BRATPLATTE Serie 600 doppelt		Brenner BRATPLATTE Serie 700		Brenner BRATPLATTE Serie 900		Hahn / Ventil
	kW	kW	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h			n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	
G9FL4B - G9FL4B/SX - G9FR4B - G9FL4B/CPD - G9FL4M - G9FL4M/SX - G9FR4M G9FL4M/CPD	6,3	6,3	6,3	0,49	0,67	0,78	1,63	1,45	12,6	II2H3+	A							1	6,3	21S
G9FL8B-2 - G9FL8B-2/SX - G9FR8B-2 - G9FL8B-2/CPD - G9FM8B-2 G9FL8M-2 G9FL8M-2/SX - G9FR8M-2 - G9FL8M-2/CPD - G9FM8M-2	12,6	12,6	12,6	0,99	1,33	1,55	3,25	2,89	25,2	II2H3+	A							2	6,3	21S
G9FL4B/CR - G9FL4M/CR	6,8	6,8	6,8	0,53	0,72	0,84	1,75	1,56	13,6	II2H3+	A							1	6,8	EUROSIT
G9FL8B-2/CR - G9FL8M-2/CR	13,6	13,6	13,6	1,06	1,44	1,67	3,51	3,12	27,2	II2H3+	A							2	6,8	EUROSIT

GAS-BRATPLATTEN - SERIE S900 TECHNISCHE DATEN

MODELL	Nennleistung	Nennleistung G110	Nennleistung G120	Verbrauch GPL G30/31	Verbrauch Methan G20	Verbrauch Methan G25	Verbrauch Stadtgas G110	Verbrauch Stadtgas G120	Primäre Verbrennungs -luft	Kategorie	Bautyp	Brenner BRATPLATTE Serie 600 einzeln		Brenner BRATPLATTE Serie 600 doppelt		Brenner BRATPLATTE Serie 700		Brenner BRATPLATTE Serie 900		Hahn / Ventil
	kW	kW	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h			n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	
SG9FL4M - SG9FR4M - SG9FL4M/CPD	6,3	6,3	6,3	0,49	0,67	0,78	1,63	1,45	12,6	II2H3+	A							1	6,3	21S
SG9FL8M-2 - SG9FR8M-2 - SG9FL8M-2/CPD - SG9FM8M-2	12,6	12,6	12,6	0,99	1,33	1,55	3,25	2,89	25,2	II2H3+	A							2	6,3	21S
SG9FL4M/CR- SG9FR4M/CR	6,8	6,8	6,8	0,53	0,72	0,84	1,75	1,56	13,6	II2H3+	A							1	6,8	EUROSIT
SG9FL8M-2/CR- SG9FR8M-2/CR - SG9FM8M-2/CR	13,6	13,6	13,6	1,06	1,44	1,67	3,51	3,12	27,2	II2H3+	A							2	6,8	EUROSIT

INSTALLATIONSANLEITUNG

GERÄTEBESCHREIBUNG

Robuste Stahlstruktur mit 4 höhenverstellbaren Füßen. Außenverkleidung aus Chromnickelstahl 18/10. Platte aus Spezialstahl mit glatter oder gerillter Oberfläche, mit seitlichem und rückseitigem Spritzschutz aus Stahl. Flüssigkeitsauffangwanne aus rostfreiem Edelstahl. Die Platte wird mit Hilfe von Rohrbrennern aus Chromstahl erhitzt, die thermischen und mechanischen Belastungen gegenüber besonders beständig sind. Der Zündflammenbrenner ist mit fixen Düsen ausgestattet. Verbrennungsraum und Kamine aus elektroverzinktem Stahlblech. Die Temperaturregelung erfolgt über spezielle Hähne mit Sicherheitseinrichtung. Unsere Bratplatten sind in zwei Ausführungen, mit glatter oder gerillter Platte, erhältlich.
Die Modelle G7FL8B-2 •G7FL8B-2/SX •G7FL8B-2/CR •G7FR8B-2 •G7FM8B-2 •G7FL8M-2 •G7FL8M-2/SX •G7FL8M-2/CR •G7FR8M-2 •G7FM8M-2 •G7FL8B-2/21S •G9FL8B-2 •G9FL8B-2/SX •G9FL8B-2/CR •G9FL8B-2/CPD •G9FR8B-2 •G9FM8B-2 •G9FL8M-2 •G9FL8M-2/SX •G9FL8M-2/CR •G9FL8M-2/CPD •G9FR8M-2 •G9FM8M-2 •SG9FR8M-2 •SG9FR8M-2/CR •SG9FL8M-2 •SG9FL8M-2/CR •SG9FL8M-2/CPD •SG9FM8M-2 •SG9FR8M-2/CR sind mit separaten Bratflächen ausgestattet, mit der Möglichkeit einer unabhängigen Temperaturregelung.

VORBEREITUNG

Installationsort

Das Gerät sollte in einem gut belüfteten Raum aufgestellt werden, wenn möglich unter einer Abzugshaube. Es kann freistehend oder neben anderen Geräten montiert werden. Falls das Gerät in der Nähe von Wänden aus brennbarem Material positioniert werden soll, muss in jedem Falle sowohl für die Seitenwände als auch für die Rückwand ein Mindestabstand von 150 mm eingehalten werden. Sollte es nicht möglich sein, die genannten Abstände einzuhalten, müssen geeignete Sicherheitsmaßnahmen gegen eine mögliche Überhitzung getroffen werden, z.B. durch Verkleidung der Anstellflächen mit Fliesen oder durch Installation von Strahlungsschutzvorrichtungen. Positionieren Sie die Geräte auf einem Tisch oder einer Oberfläche aus nicht brennbarem Material. Vor Herstellen des Anschlusses muss auf dem technischen Kennschild geprüft werden, ob das Gerät auf die verfügbare Gasart eingestellt bzw. für diese geeignet ist. Sollte das Gerät mit einer anderen Gasart arbeiten, ziehen Sie bitte den Abschnitt "Betrieb mit anderen Gasarten" zu Rate.

Gesetzesvorschriften, technische Normen und Richtlinien

Bei der Installation müssen folgende Vorschriften berücksichtigt werden::

- die Normen UNI CIG 8723
- die lokalen Bauvorschriften und Feuerschutzbestimmungen;
- die gültigen Unfallschutzvorschriften;
- die Bestimmungen des Gasversorgungsunternehmens (GVU);
- die gültigen CEI-Bestimmungen;
- die Feuerwehrvorschriften.

INSTALLATION

Montage, Installation und Wartung müssen in Übereinstimmung mit den gültigen Vorschriften von Betrieben vorgenommen werden, die vom örtlichen Gasversorgungsunternehmen autorisiert sind. Holen Sie zuallererst den Rat des örtlichen Gasversorgungsunternehmens ein.

Vorgehensweise bei der Installation

Stellen Sie unter Verwendung der höhenverstellbaren Füße eine absolut ebene Ausrichtung des Gerätes sicher.

Gasanschluss

Der Anschluss an den 3/8" G oder ½" G - Stutzen des Gerätes kann fix oder, bei Verwendung eines vorschriftsmäßigen Verbinders, abnehmbar ausgeführt werden. Sollen flexible Gasleitungen verwendet werden, müssen diese aus Edelstahl gefertigt sein und den Vorschriften entsprechen. Nach Beendigung des Anschlusses muss dieser mit Hilfe eines speziellen Lecksuchsprays auf Dichtigkeit geprüft werden.

Rauchabzug

Die Geräte müssen, unter Berücksichtigung der Installationsvorschriften, in für den Abzug der Verbrennungsprodukte geeigneten Räumen aufgestellt werden. Sie werden als Gasgeräte Typ "A" klassifiziert (siehe Tabelle “TECHNISCHE DATEN”), und sind daher nicht für den Anschluss an eine Abzugsleitung der Verbrennungsprodukte vorgesehen.
Bei diesen Geräten müssen die Verbrennungsprodukte über spezielle Abzugshauben oder ähnliche Vorrichtungen abgeleitet werden, die mit einem sicher arbeitenden Kamin oder direkt mit dem Außenbereich verbunden sind.
Falls dies nicht möglich ist, kann ein unmittelbar nach außen führender Luftabsauger verwendet werden. Sein Durchsatz muss mindestens dem in der Tabelle “TECHNISCHE DATEN” geforderten Wert plus dem für das Wohlbefinden der Benutzer notwendigen Luftaustausch entsprechen.

BETRIEBSBEREITSTELLUNG

Vorbereitende Maßnahmen für die Inbetriebnahme

Vor der Inbetriebnahme müssen die selbstklebenden Schutzfolien entfernt werden. Reinigen Sie die Arbeitsfläche und die externen Bereiche anschließend sorgfältig mit einem feuchten Lappen, mit lauwarmem Wasser und Reinigungsmittel, und reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.

Inbetriebnahm

Vor Inbetriebnahme sollte geprüft werden, ob die

Geräteausführung (Kategorie und eingestellt Gasart) mit der vor Ort verfügbaren Gasfamilie und Gasgruppe übereinstimmen. Falls dies nicht der Fall ist, muss eine Umstellung auf die erforderliche Gasfamilie oder eine Anpassung an die Gasgruppe vorgenommen werden (siehe Abschnitt "Betrieb mit anderen Gasarten"). Halten Sie sich während der Inbetriebnahme an die Bedienungsanleitung.

Überprüfung der Leistung

Die Geräte müssen mit Düsen für die am Gerät eingestellte Nennwärmeleistung betrieben werden.
Es existieren zwei Arten von Leistungen:
- Nennleistung (auf dem Kennschild des Gerätes angegeben)
- reduzierte Leistung.

Die Düsen sind in der "BRENNER"-Tabelle angeführt.
Der Gasversorgungsdruck muss innerhalb der nachfolgenden Intervalle liegen:
- zwischen 18 und 22,5 mbar für Gase der zweiten Familie (Methan)
- zwischen 27 und 37 mbar für Gase der dritten Familie (Butan-Propan).

Außerhalb der oben genannten Grenzwerte dürfen die Geräte nicht betrieben werden.
Wird eine zusätzliche Prüfung der Leistung gewünscht, kann diese mit einem Gaszähler mit Hilfe der sogenannten "volumetrischen Methode" vorgenommen werden.
In der Regel reicht es jedoch aus, die Düsen auf korrektes Funktionieren zu prüfen.

Prüfung des Eingangsdrucks (Abb.1-2)
Der Eingangsdruck muss mit einem Manometer gemessen werden (Auflösung mindestens 0,1 mbar). Entfernen Sie die Schraube (22) des Anschlussdruckmessstutzens und schließen Sie das Manometer an. Nach erfolgter Messung muss die Schraube (22) wieder fest angezogen werden.
WICHTIG: zur Überprüfung des Drucks müssen alle Gasgeräte angeschlossen und in Betrieb sein.

Leistungskontrolle nach der volumetrischen Methode

Mit Hilfe eines Gaszählers und eines Zeitmessers kann der Gasverbrauch pro Zeiteinheit gemessen werden. Dieser Wert muss anschließend mit dem folgendermaßen errechneten Wert E verglichen werden:

$$E = \frac{\text{Brennerleistung}}{\text{Gasheizwert}}$$

Es ist wichtig, dass die Leistungsmessung des Geräts im Trägheitszustand vorgenommen wird.
Die mit dem Wert des Nenndrucks berechneten Nenn- und reduzierten Brennerleistungen können der "BRENNER"-Tabelle entnommen werden. Der Gasheizwert kann beim örtlichen Gasversorgungsunternehmen erfragt werden.

Betriebsprüfung

Prüfen Sie, ob die verwendeten Düsen mit den in der "BRENNER"-Tabelle angegebenen übereinstimmt. Stellen Sie sicher, dass der Durchsatz des eingesetzten Druckminderers über der Summe des Verbrauchs aller angeschlossenen Gerät liegt. Vergewissern Sie sich, dass eine geeignete Gaszuleistung verwendet wurde.

Kontrolle der Zündflamme

Bei ordnungsgemäßer Einstellung muss die Flamme das Thermoelement umschließen und ein regelmäßiges Aussehen aufweisen. Sollte dies nicht der Fall sein prüfen Sie, ob die für die verwendete Gasart passende Düse eingesetzt wurde.

Kontrolle der Primärluft

Der Fluss des Luftvolumens ist korrekt eingestellt, wenn ein geeigneter Schutz gegen das Aufflackern der Flamme bei kaltem Brenner und gegen Flammenrückschläge bei heißem Brenner gewährleistet ist. Der Wert der primären Verbrennungsluft kann der Tabelle "TECHNISCHE DATEN" entnommen werden.

Funktionskontrolle
- Nehmen Sie das Gerät in Betrieb.
- Prüfen Sie die Dichtheit der Gasleitungen.
- Prüfen Sie die Brennerflamme und deren Kleinstellung.

Hinweise für den Installateur

- Funktionsweise und Bedienung des Gerätes müssen dem Bediener erläutert bzw. vorgeführt werden. Hierzu ist die Bedienungsanleitung zu Hilfe zu nehmen, die dem Benutzer anschließend ausgehändigt werden muss.
- Informieren Sie den Benutzer darüber, dass alle Renovierungsarbeiten oder baulichen Veränderungen die Verbrennungsluftzufuhr beeinträchtigen können, und eine erneute Funktionsprüfung des Gerätes erforderlich machen.

Betrieb mit anderen Gasarten

Für die Umstellung auf eine andere Gasart, z.B. von Erdgas auf Flüssiggas, ist der Einsatz der richtigen Düsen für den Brenner gemäß der "BRENNER"-Tabelle erforderlich. Die Brennerdüsen für die verschiedenen Gasarten sind in einem mitgelieferten Beutel enthalten. Ihr Durchmesser ist in Hundertstel Millimeter angegeben. Nach erfolgter Umstellung oder Anpassung muss die im Abschnitt "Funktionskontrolle" des Gerätes beschriebene Vorgehensweise wiederholt werden.

Auswechseln der Düse des Hauptbrenners (Abb. 4)
Zum Auswechseln der Düse (30) ziehen Sie die Flüssigkeitsauffangwanne heraus, lösen Sie die Befestigungsschrauben der Bedienblende und nehmen Sie diese ab. Entfernen Sie die Düse mit Hilfe eines geeigneten Schlüssels aus dem Düsenhalter und tauschen Sie sie mit einer neuen aus (siehe "BRENNER"-Tabelle). Falls notwendig, drücken Sie die Luft-Reguliermuffe durch Lösen der Schraube (39) zurück, um das Auswechseln zu erleichtern. Nach erfolgter Montage der neuen Düse stellen Sie die Distanz "A"

der Primärluft wieder her (siehe "BRENNER"-Tabelle).

Einstellen der Pilotflamme (Abb. 5)
Die Pilotflamme verfügt über fixe Düsen und eine fixe Luftzufuhr. Der einzige erforderliche Arbeitsschritt besteht im Austausch der Düsen in Abhängigkeit von der verwendeten Gasart. Gehen Sie hierzu wie folgt vor:
- Lösen Sie die Befestigungsschrauben und nehmen Sie die Bedienblende ab.
- Lösen Sie die Befestigungsmutter für den Doppelkegel (Nr. 14) und entnehmen Sie den Doppelkegel (Nr. 15) und die Zünddüse (Nr. 16).
- Wechseln Sie die Zünddüse gemäß "BRENNER"-Tabelle mit der geeigneten Düse aus.
- Nach erfolgtem Auswechseln der Zünddüse schrauben Sie die Befestigungsmutter (Nr. 14) mit dem zugehörigen Doppelkegel (Nr. 15) fest.

Einstellen der Kleinstellung (Abb. 2 – Abb. 3)
Regulieren Sie die Einstellschraube (20) für die Kleinstellung unter Bezugnahme auf die "BRENNER"-Tabelle wie folgt:
- Bei Betrieb mit Flüssiggas drehen Sie die Einstellschraube der Kleinstellung bis zum Anschlag.
- Bei Betrieb mit Erdgas:
  1- Schalten Sie den Bedienknopf des zugehörigen Hahns aus.
  2- Zünden Sie den Brenner und stellen Sie ihn auf die kleinste Flamme ein.
  3- Regulieren Sie den Durchsatz der Kleinstellung mit Hilfe der Schraube 20 (Abb. 2 – 3). Durch Lösen wird der Durchsatz erhöht, durch Anziehen reduziert.
  4- Nach Erzielen der Flamme, die Sie als Kleinstellung für geeignet halten, prüfen Sie, ob diese mit dem Mindestdurchsatz der Tabelle "TECHNISCHE DATEN" übereinstimmt. Für diese Kontrolle muss die weiter oben bereits beschriebene "volumetrische Methode " verwendet werden, d.h.:
  5- Lesen Sie den Gaszähler ab, und starten Sie gleichzeitig den Zeitmesser.
  6- Nach einer ausreichend langen Zeitspanne, z.B. 10 Minuten, stoppen Sie den Zeitmesser und lesen Sie den Gaszähler erneut ab.
  7- Berechnen Sie nun, wie viel Gas in diesen 10 Minuten durchgeflossen ist (Differenz zwischen den beiden Ablesewerten), z.B. erster Wert – zweiter Wert = 30 Liter (0,03m^3).
  8- Nehmen Sie jetzt die Leistungsberechnung für die Kleinstellung vor, indem Sie die Formel der volumetrischen Methode verwenden (vorheriger Abschnitt). Leistung (kW) = Verbrauch (m^3/h) geteilt durch den Heizwert des Erdgases.
  9- Sollte die Leistung unter dem in der Tabelle angegebenen Wert liegen, muss die Schraube der Kleinstellung etwas gelöst und die Kontrolle erneut durchgeführt werden.
  10- Sollte die Leistung über dem in der Tabelle angegebenen Wert liegen, muss die Schraube der Kleinstellung etwas angezogen und die Kontrolle wiederholt werden. (9,45 kW/h). P (kW) = 30 Liter x 60/10 x 9,45 kW/h = 1,700 kW.

WARTUNG

Achtung!
Vor Beginn von Wartungs- oder Reparaturarbeiten muss die Gaszufuhr des Gerätes unbedingt unterbrochen werden.

Folgende Wartungsarbeiten sollten mindestens einmal jährlich vorgenommen werden:
- Funktionskontrolle aller Bedienelemente und Sicherheitseinrichtungen
- Funktionskontrolle der Brenner:
  • Zündverhalten;
  • Brennsicherheit;
- Überprüfung der verschiedenen Funktionen gemäß Abschnitt "Funktionskontrolle"

Sollte eine Reinigung des Hauptbrenners erforderlich sein, gehen Sie wie folgt vor:
a) Entfernen Sie die Bedienknöpfe und die Flüssigkeitsauffangwanne. Lösen Sie die Befestigungsschrauben der Bedienblende und nehmen Sie diese ab.
b) Trennen Sie die Gaszuleitung vom Düsenhalter, indem Sie die entsprechende Schraubverbindung (28) lösen;
c) Nehmen Sie zuerst durch Lösen der Befestigungsschrauben das Frontblech des Verbrennungsraums ab. Lockern Sie anschließend die Befestigungsschrauben des Blechs auf der Vorderseite des Hauptbrenners.

Der Hauptbrenner kann zu Reinigungszwecken herausgenommen werden. Säubern Sie die Ausgangsöffnungen des Brenners sorgfältig mit einem geeigneten Instrument oder einem Stäbchen mit geeignetem Durchmesser. Beim Wiedereinbau des Brenners achten Sie darauf, diesen korrekt, d.h. mit der Rückseite in die Aufnahme des Verbrennungsraums einzuführen.
- Stellen Sie sicher, dass die Gas-Abzugsleitung keinerlei Beschädigungen aufweist.

AUSTAUSCH DER KOMPONENTEN (ERSATZTEILE)

VERWENDEN SIE AUSSCHLIESSLICH VOM HERSTELLER GELIEFERTE ORIGINAL-ERSATZTEILE. Die Teile dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal ausgewechselt werden!

Zum Auswechseln der nachfolgend genannten Teile nehmen Sie zuerst die Bedienknöpfe ab und ziehen Sie die Flüssigkeitsauffangwanne heraus. Lösen Sie dann die Befestigungsschrauben der Bedienblende und entfernen Sie diese.

Zündkerze (Abb. 5)
Die Kerze (37) wird von unten herausgezogen. Nehmen Sie das Zündkabel ab, lösen Sie die Befestigungsmutter und führen Sie eine neue Kerze ein.

Gashahn (Abb. 1-2-3)
Lösen Sie die Schraubverbindungen der Gasleitungen und des Thermoelements und anschließend die Befestigungsschrauben der Versorgung der Gasrampe und führen Sie den neuen Hahn ein.

Thermoelement (Abb. 1-2-3 und 5)
Lösen Sie die Schraubverbindungen, mit denen das Thermoelement an der Gasarmatur (Hähne, Ventile) und am Zündflammenbrenner befestigt ist, und führen Sie das neue Element ein.
Montieren Sie die Bedienblende und die zugehörigen Teile nach erfolgtem Austausch wieder in der richtigen Reihenfolge.

HINWEIS
Nach dem Austausch von gasführenden Teilen muss eine Dichtheits- und Funktionsprüfung der verschiedenen Elemente vorgenommen werden.

BEDIENUNGSANLEITUNG

INBETRIEBNAHME

Erster Einsatz der Platte
Wichtig!
Vor dem ersten Einsatz des Gerätes muss die Oberfläche der Bratplatte sorgfältig mit lauwarmem Wasser und Reinigungsmittel gesäubert werden. Verwenden Sie hierzu einen weichen Lappen, und entfernen Sie das im Werk aufgetragene Korrosionsschutzmittel vollständig. Reiben Sie die Platte mit einem sauberen Tuch trocken.

EINSCHALTEN

Zündung des Zündflammenbrenners (Abb. 6)
Drücken Sie den Bedienknopf (4) und drehen Sie ihn nach links in Position. Halten Sie den Bedienknopf gedrückt und betätigen Sie gleichzeitig mehrmals den Knopf der Piezozündung (6), bis sich die Zündflamme einschaltet, die durch die Öffnung (10) in der Bedienblende sichtbar ist. Halten Sie den Bedienknopf noch ca. 15-20 Sekunden gedrückt. Falls die Zündflamme beim Loslassen des Bedienknopfes erlischt, muss sie erneut gezündet werden.

Zündung des Hauptbrenners und Temperaturregelung (Abb. 6)
Zum Einschalten des Hauptbrenners müssen Sie den Bedienknopf noch weiter nach links bis zur gewünschten Temperatur drehen.
Die Einstellmöglichkeiten des Temperaturreglers reichen von bis ; Nachfolgend die näherungsweisen Temperaturwerte der einzelnen Positionen:

Position	°C
	160
2	170
3	185
4	200
5	215
6	235
7	260
	290

- Für das Thermostatventil stimmen der Minimalwert mit Position **1** und der Maximalwert mit Position **7** überein.

AUSSCHALTEN

Ausschalten bei normalem Betrieb
Sollen nur die Hauptbrenner ausgeschaltet werden, muss der Bedienknopf in Position ; gedreht werden. In dieser Stellung bleibt nur die Zündflamme eingeschaltet. Um die gesamte Anlage auszuschalten muss der Bedienknopf in Position ●/○; gedreht werden. In dieser Stellung schaltet sich auch die Zündflamme aus.

Außerbetriebnahme im Störfall
Im Falle einer Störung unterbrechen Sie die Gaszufuhr des Gerätes.

Verhalten bei Störfällen und längerer Betriebsunterbrechung
Falls das Gerät längere Zeit nicht verwendet wird, oder bei Vorliegen eines Defekts oder einer Betriebsstörung schließen Sie den Gasanschlusshahn außen am Gerät. Nach erfolgter Reinigung und sorgfältiger Trocknung müssen alle Oberflächen aus rostfreiem Edelstahl mit den handelsüblichen Produkten vor Korrosion geschützt werden. Wenden Sie sich im Störfall bitte an den Kundendienst.

PFLEGE DES GERÄTS

ACHTUNG!
- Schalten Sie das Gerät vor Beginn der Reinigungsarbeiten aus, und lassen Sie es abkühlen.
- Bei elektrisch gespeisten Geräten schalten Sie die elektrische Versorgung mit dem Trennschalter ab.

Eine tägliche sorgfältige Reinigung des Gerätes gewährleistet einen störungsfreien Betrieb und eine lange Lebensdauer. Oberflächen und Teile aus Edelstahl müssen mit einem weichen Lappen und in sehr heißem Wasser aufgelöstem Spülmittel gereinigt werden. Hartnäckigen Schmutz können Sie mit Äthylalkohol, Azeton oder einem anderen nicht-halogenhaltigen Lösemittel beseitigen. **Verwenden Sie keine abrasiven Pulverreiniger oder korrosive Substanzen, wie z.B. Chlorwasserstoff-/Salzsäure oder Schwefelsäure. Der Einsatz von Säuren kann den Betrieb und die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen.**
Verwenden Sie außerdem keine Bürsten, Metallwolle oder abrasive Reinigungspads aus Metall oder Legierungen, da diese unter Umständen Rostflecken verursachen.

Aus demselben Grund sollten Sie auch den Kontakt mit Gegenständen aus Eisen vermeiden. Vorsicht mit Edelstahlpads und -Bürsten, die zwar keine Fleckenbildung verursachen, aber die Oberflächen verkratzen können. Bei hartnäckigem Schmutz verwenden Sie bitte auf keinen Fall Sand- oder Schmirgelpapier. Als Alternative empfehlen wir Ihnen den Einsatz von synthetischen Schwämmen (z.B. Scotchbrite-Schwamm). Es dürfen keine Silberputzmittel verwendet werden, und es sollte auf eventuelle, beim Reinigen von Fußböden ausströmende, Chlorwasserstoffsäure- oder Schwefelsäure-Dämpfe geachtet werden. **Um eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden, darf es auf keinen Fall mit einem Wasserstrahl abgespritzt werden.** Nach erfolgter Reinigung waschen Sie das Gerät mit sauberem Wasser ab und trocknen Sie sorgfältig mit einem Tuch nach.

VERBRAUCHERINFORMATION

Gemäß Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten sowie der Abfallentsorgung.

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne auf dem Gerät oder der Verpackung bedeutet, dass das Erzeugnis am Ende seiner Nutzungsdauer getrennt vom Hausmüll entsorgt werden muss.

Die Entsorgung dieses Gerätes nach Ablauf seiner Nutzungsdauer wird vom Hersteller organisiert. Der Verbraucher muss daher zur Entsorgung mit dem Hersteller Kontakt aufnehmen und dessen Anweisungen befolgen, um eine korrekte Mülltrennung sicherzustellen. Eine ordnungsgemäße getrennte Sammlung ist unverzichtbar, um das nicht mehr verwendbare Gerät anschließend dem Recycling, der Verwertung oder der umweltgerechten Entsorgung zuzuführen, und trägt dazu bei, möglichen negativen Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit vorzubeugen und die Wiederverwendung und/oder das Recycling der Materialien zu fördern, aus denen das Gerät besteht.

Eine rechtswidrige Entsorgung des Geräts von Seiten des Besitzers hat die Verhängung der von den geltenden Normen vorgesehenen Verwaltungsstrafen zur Folge.

PLACA DE COCCIÓN DE GAS SERIE 600

Modelo	Descripción	Dim.: (L x P x H) Plano de trabajo (h total)	Tipo
G6FL3B	Placa de cocción plancha lisa sobre plano	mm 300 x 600 x 290 (410)	A
G6FL3B/SX	Placa de cocción plancha lisa pulida sobre plano	mm 300 x 600 x 290 (410)	A
G6FL3B/CR	Placa de cocción plancha lisa cromada sobre plano	mm 300 x 600 x 290 (410)	A
G6FR3B	Placa de cocción plancha estriada sobre plano	mm 300 x 600 x 290 (410)	A
G6FL3M	Placa de cocción plancha lisa con mueble	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A
G6FL3M/SX	Placa de cocción plancha lisa pulida con mueble	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A
G6FL3M/CR	Placa de cocción plancha lisa cromada con mueble	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A
G6FR3M	Placa de cocción plancha estriada con mueble	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A
G6FL6B	Placa de cocción plancha lisa sobre plano	mm 600 x 600 x 290 (410)	A
G6FL6B/SX	Placa de cocción plancha lisa pulida sobre plano	mm 600 x 600 x 290 (410)	A
G6FL6B/CR	Placa de cocción plancha lisa cromada sobre plano	mm 600 x 600 x 290 (410)	A
G6FR6B	Placa de cocción plancha estriada sobre plano	mm 600 x 600 x 290 (410)	A
G6FM6B	Placa de cocción plancha mixta lisa/estriada sobre plano	mm 600 x 600 x 290 (410)	A
G6FL6M	Placa de cocción plancha lisa con mueble	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A
G6FL6M/SX	Placa de cocción plancha lisa pulida con mueble	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A
G6FL6M/CR	Placa de cocción plancha lisa cromada con mueble	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A
G6FR6M	Placa de cocción plancha estriada con mueble	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A
G6FM6M	Placa de cocción plancha mixta lisa/estriada con mueble	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A

PLACA DE COCCIÓN DE GAS SERIE 700

Modelo	Descripción	Dim.: (L x P x H) Plano de trabajo (h total)	Tipo
G7FL4B	Placa de cocción plancha lisa sobre plano	mm 400 x 700 x 290 (430)	A
G7FL4B/SX	Placa de cocción plancha lisa pulida sobre plano	mm 400 x 700 x 290 (430)	A
G7FL4B/CR	Placa de cocción plancha lisa cromada sobre plano	mm 400 x 700 x 290 (430)	A
G7FR4B	Placa de cocción plancha estriada sobre plano	mm 400 x 700 x 290 (430)	A
G7FL4M	Placa de cocción plancha lisa con mueble	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A
G7FL4M/SX	Placa de cocción plancha lisa pulida con mueble	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A
G7FL4M/CR	Placa de cocción plancha lisa cromada con mueble	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A
G7FR4M	Placa de cocción plancha estriada con mueble	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A
G7FL8B-2	Placa de cocción plancha lisa 2 zonas sobre plano	mm 800 x 700 x 290 (430)	A
G7FL8B-2/SX	Placa de cocción plancha lisa pulida 2 zonas sobre plano	mm 800 x 700 x 290 (430)	A
G7FL8B-2/CR	Placa de cocción plancha lisa cromada 2 zonas sobre plano	mm 800 x 700 x 290 (430)	A
G7FR8B-2	Placa de cocción plancha estriada 2 zonas sobre plano	mm 800 x 700 x 290 (430)	A
G7FM8B-2	Placa de cocción plancha mixta lisa/estriada 2 zonas sobre plano	mm 800 x 700 x 290 (430)	A
G7FL8M-2	Placa de cocción plancha lisa 2 zonas con mueble	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A
G7FL8M-2/SX	Placa de cocción plancha lisa pulida 2 zonas con mueble	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A
G7FL8M-2/CR	Placa de cocción plancha lisa cromada 2 zonas con mueble	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A
G7FR8M-2	Placa de cocción plancha estriada 2 zonas con mueble	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A
G7FM8M-2	Placa de cocción plancha mixta lisa/estriada 2 zonas con mueble	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A

PLACA DE COCCIÓN DE GAS SERIE 900

Modelo	Descripción	Dim.: (L x P x H) Plano de trabajo (h total)	Tipo
G9FL4B	Placa de cocción plancha lisa sobre plano	mm 400 x 900 x 290 (455)	A
G9FL4B/SX	Placa de cocción plancha lisa pulida sobre plano	mm 400 x 900 x 290 (455)	A
G9FL4B/CR	Placa de cocción plancha lisa cromada sobre plano	mm 400 x 900 x 290 (455)	A
G9FL4B/CPD	Placa de cocción plancha lisa compound sobre plano	mm 400 x 900 x 290 (455)	A
G9FR4B	Placa de cocción plancha estriada sobre plano	mm 400 x 900 x 290 (455)	A
G9FL4M	Placa de cocción plancha lisa con mueble	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL4M/SX	Placa de cocción plancha lisa pulida con mueble	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL4M/CR	Placa de cocción plancha lisa cromada con mueble	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL4M/CPD	Placa de cocción plancha lisa compound con mueble	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
G9FR4M	Placa de cocción plancha estriada con mueble	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL8B-2	Placa de cocción plancha lisa 2 zonas sobre plano	mm 400 x 900 x 290 (455)	A
G9FL8B-2/SX	Placa de cocción plancha lisa pulida 2 zonas sobre plano	mm 800 x 900 x 290 (455)	A
G9FL8B-2/CR	Placa de cocción plancha lisa cromada 2 zonas sobre plano	mm 800 x 900 x 290 (455)	A
G9FL8B-2/CPD	Placa de cocción plancha lisa compound 2 zonas sobre plano	mm 800 x 900 x 290 (455)	A
G9FR8B-2	Placa de cocción plancha estriada 2 zonas sobre plano	mm 800 x 900 x 290 (455)	A
G9FM8B-2	Placa de cocción plancha mixta lisa/estriada 2 zonas sobre plano	mm 800 x 900 x 290 (455)	A
G9FL8M-2	Placa de cocción plancha lisa 2 zonas con mueble	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL8M-2/SX	Placa de cocción plancha lisa pulida 2 zonas con mueble	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL8M-2/CR	Placa de cocción plancha lisa cromada 2 zonas con mueble	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL8M-2/CPD	Placa de cocción plancha lisa compound 2 zonas con mueble	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
G9FR8M-2	Placa de cocción plancha estriada 2 zonas con mueble	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
G9FM8M-2	Placa de cocción plancha mixta lisa/estriada 2 zonas con mueble	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A

PLACA DE COCCIÓN DE GAS SERIE S900

Modelo	Descripción	Dim.: (L x P x H) Plano de trabajo (h total)	Tipo
G9FL4M	Placa de cocción plancha lisa con mueble	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FL4M/CR	Placa de cocción plancha lisa cromada con mueble	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FR4M	Placa de cocción plancha estriada con mueble	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FR4M/CR	Placa de cocción plancha estriada cromada con mueble	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FL4M/CPD	Placa de cocción plancha lisa compound con mueble	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FL8M-2	Placa de cocción plancha lisa 2 zonas con mueble	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FL8M-2/CR	Placa de cocción plancha lisa cromada 2 zonas con mueble	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FR8M-2	Placa de cocción plancha estriada 2 zonas con mueble	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FR8M-2/CR	Placa de cocción plancha estriada cromada 2 zonas con mueble	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FM8M-2	Placa de cocción plancha mixta lisa/estriada 2 zonas con mueble	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FM8M-2/CR	Placa de cocción plancha mixta lisa/estriada cromada 2 zonas con mueble	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FL8M-2/CPD	Placa de cocción plancha lisa compound 2 zonas sobre plano	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A

PLACA DE COCCIÓN DE GAS - SERIE 600 DATOS TÉCNICOS

MODELO	Potencia Nominal	Potencia Nominal G110	Potencia Nominal G120	Consumo GPL G30/31	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25	Consumo gas ciudad G110	Consumo gas ciudad G120	Aire primario para combustión	Categoría	Tipo de fabricación	Quemador PLACA DE COCCIÓN serie 600 individual		Quemador PLACA DE COCCIÓN serie 600 doble		Quemador PLACA DE COCCIÓN serie 700		Quemador PLACA DE COCCIÓN serie 900		Llave / Válvula
	kW	kW	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h			nº	kW	nº	kW	nº	kW	nº	kW	
G6FL3B - G6FL3B/SX - G6FR3B - G6FL3M - G6FL3M/SX - G6FR3M	4	4	4	0,31	0,42	0,49	1,03	0,92	8	II2H3+	A	1	4							21 S
G6FL6B - G6FL6B/SX - G6FR6B - G6FM6B - G6FL6M - G6FL6M/SX - G6FR3M - G6FM6M	8	6,5	7	0,63	0,85	0,98	1,68	1,61	16	II2H3+	A			1	8					21 S
G6FL3B/CR - G6FL3M/CR	4	4	4	0,31	0,42	0,49	1,03	0,92	8	II2H3+	A	1	4							25 ST
G6FL6B/CR - G6FL6M/CR	8	6,5	7	0,63	0,85	0,98	1,68	1,61	16	II2H3+	A			1	8					25 ST

PLACA DE COCCIÓN DE GAS - SERIE 700 DATOS TÉCNICOS

MODELO	Potencia Nominal	Potencia Nominal G110	Potencia Nominal G120	Consumo GPL G30/31	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25	Consumo gas ciudad G110	Consumo gas ciudad G120	Aire primario para combustión	Categoría	Tipo de fabricación	Quemador PLACA DE COCCIÓN serie 600 individual		Quemador PLACA DE COCCIÓN serie 600 doble		Quemador PLACA DE COCCIÓN serie 700		Quemador PLACA DE COCCIÓN serie 900		Llave / Válvula
	kW	kW	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h			nº	kW	nº	kW	nº	kW	nº	kW	
G7FL4B - G7FL4B/SX - G7FR4B - G7FL4M - G7FL4M/SX - G7FR4M	5,4	5,4	5,4	0,42	0,57	0,66	1,39	1,24	10,8	II2H3+	A					1	5,4			21 S
G7FL8B-2 - G7FL8B-2/SX - G7FR8B-2 - G7FM8B-2 - G7FL8M-2 - G7FL8M-2/SX G7FR8M-2 - G7FM8M-2	10,9	10,9	10,9	0,85	1,15	1,34	2,81	2,50	21,8	II2H3+	A					2	5,4			21 S
G7FL4B/CR - G7FL4M/CR	6	6	6	0,47	0,63	0,74	1,55	1,38	12	II2H3+	A					1	6			25 ST
G7FL8B-2/CR - G7FL8M-2/CR	12	12	12	0,94	1,27	1,48	3,10	2,76	24	II2H3+	A					2	6			25 ST

PLACA DE COCCIÓN DE GAS - SERIE 900 DATOS TÉCNICOS

MODELO	Potencia Nominal	Potencia Nominal G110	Potencia Nominal G120	Consumo GPL G30/31	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25	Consumo gas ciudad G110	Consumo gas ciudad G120	Aire primario para combustión	Categoría	Tipo de fabricación	Quemador PLACA DE COCCIÓN serie 600 individual		Quemador PLACA DE COCCIÓN serie 600 doble		Quemador PLACA DE COCCIÓN serie 700		Quemador PLACA DE COCCIÓN serie 900		Llave / Válvula
	kW	kW	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h			nº	kW	nº	kW	nº	kW	nº	kW	
G9FL4B - G9FL4B/SX - G9FR4B - G9FL4B/CPD - G9FL4M - G9FL4M/SX - G9FR4M G9FL4M/CPD	6,3	6,3	6,3	0,49	0,67	0,78	1,63	1,45	12,6	II2H3+	A							1	6,3	21S
G9FL8B-2 - G9FL8B-2/SX - G9FR8B-2 - G9FL8B-2/CPD - G9FM8B-2 G9FL8M-2 G9FL8M-2/SX - G9FR8M-2 - G9FL8M-2/CPD - G9FM8M-2	12,6	12,6	12,6	0,99	1,33	1,55	3,25	2,89	25,2	II2H3+	A							2	6,3	21S
G9FL4B/CR - G9FL4M/CR	6,8	6,8	6,8	0,53	0,72	0,84	1,75	1,56	13,6	II2H3+	A							1	6,8	EUROSIT
G9FL8B-2/CR - G9FL8M-2/CR	13,6	13,6	13,6	1,06	1,44	1,67	3,51	3,12	27,2	II2H3+	A							2	6,8	EUROSIT

PLACA DE COCCIÓN DE GAS - SERIE S900 DATOS TÉCNICOS

MODELO	Potencia Nominal	Potencia Nominal G110	Potencia Nominal G120	Consumo GPL G30/31	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25	Consumo gas ciudad G110	Consumo gas ciudad G120	Aire primario para combustión	Categoría	Tipo de fabricación	Quemador PLACA DE COCCIÓN serie 600 individual		Quemador PLACA DE COCCIÓN serie 600 doble		Quemador PLACA DE COCCIÓN serie 700		Quemador PLACA DE COCCIÓN serie 900		Llave / Válvula
	kW	kW	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h			nº	kW	nº	kW	nº	kW	nº	kW	
SG9FL4M - SG9FR4M - SG9FL4M/CPD	6,3	6,3	6,3	0,49	0,67	0,78	1,63	1,45	12,6	II2H3+	A							1	6,3	21S
SG9FL8M-2 - SG9FR8M-2 - SG9FL8M-2/CPD - SG9FM8M-2	12,6	12,6	12,6	0,99	1,33	1,55	3,25	2,89	25,2	II2H3+	A							2	6,3	21S
SG9FL4M/CR- SG9FR4M/CR	6,8	6,8	6,8	0,53	0,72	0,84	1,75	1,56	13,6	II2H3+	A							1	6,8	EUROSIT
SG9FL8M-2/CR- SG9FR8M-2/CR - SG9FM8M-2/CR	13,6	13,6	13,6	1,06	1,44	1,67	3,51	3,12	27,2	II2H3+	A							2	6,8	EUROSIT

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

Robusta estructura de acero, con 4 patas regulables en altura. Revestimiento externo de acero al cromo-níquel 18/10. La placa de acero especial tiene una superficie lisa o rayada dotada de protecciones de acero laterales y trasera contra las salpicaduras. Además se ha previsto un cajón recoge grasas de acero inoxidable. La placa se calienta gracias a quemadores de acero cromado de forma tubular, resistentes a esfuerzos térmicos o mecánicos. El quemador piloto está dotado de inyectores fijos. La cámara de combustión y los conductos de humos son de chapa de acero electrogalvanizado. La temperatura se regula gracias a llaves específicas dotadas de dispositivos de seguridad. Nuestros Fry-Top están disponibles en la versión dotada de placa lisa o rayada.
Los modelos G7FL8B-2 •G7FL8B-2/SX •G7FL8B-2/CR •G7FR8B-2 •G7FM8B-2 •G7FL8M-2 •G7FL8M-2/SX •G7FL8M-2/CR •G7FR8M-2 •G7FM8M-2 •G7FL8B-2/21S •G9FL8B-2 •G9FL8B-2/SX •G9FL8B-2/CR •G9FL8B-2/CPD •G9FR8B-2 •G9FM8B-2 •G9FL8M-2 •G9FL8M-2/SX •G9FL8M-2/CR •G9FL8M-2/CPD •G9FR8M-2 •G9FM8M-2 •SG9FR8M-2 •SG9FR8M-2/CR •SG9FL8M-2 •SG9FL8M-2/CR •SG9FL8M-2/CPD •SG9FM8M-2 y •SG9FR8M-2/CR están dotados de zonas de cocción separadas con mandos de regulación de la temperatura independientes.

PREAJUSTE

Lugar de instalación
Se aconseja ubicar el aparato en un local bien ventilado, si es posible debajo de una campana aspirante. El aparato se puede montar solo o junto a otros aparatos. En cualquier caso hay que mantener una distancia mínima de 150 mm para los paneles laterales y de 150 mm para el panel trasero cuando el aparato esté cerca de paredes de material inflamable. Cuando haya que tener en cuenta las distancias adopte las medidas de seguridad adecuadas contra posibles excesos térmicos, por ejemplo revistiendo las superficies de instalación con azulejos o instalando protecciones antirradiaciones. Coloque los aparatos sobre una mesa o un estante de material no inflamable. Antes de conectarlo hay que comprobar en la placa técnica del aparato si está preparado para el tipo de gas que se va a utilizar. Cuando el aparato se vaya a utilizar con otro tipo de gas consulte el párrafo "Funcionamiento con otros tipos de gas".

Disposiciones legales, normas técnicas y directivas
Para el montaje tenga en cuenta las siguientes disposiciones:
- Normas UNI CIG 8723.
- Las normas de construcción y medidas contra incendios locales.
- Las normas contra accidentes vigentes.
- Las medidas del Ente de suministro del Gas.
- Las disposiciones CEI vigentes.
- Las disposiciones del Cuerpo de Bomberos.

INSTALACIÓN

El montaje, la instalación y el mantenimiento tienen que llevarlos a cabo empresas autorizadas por el Ente local de suministro del Gas según las normas vigentes. En primer lugar consulte con el Ente local de suministro del Gas.

Procedimiento de instalación
Para nivelar correctamente el aparato actúe en las patas regulables en altura.

Conexión gas
El empalme con el tubo de 3/8" G o ½" G del aparato puede ser fijo o desmontable utilizando un conector estándar. Cuando se utilicen conductos flexibles tendrán que ser de acero inoxidable y conformes con la norma. Una vez que haya finalizado la conexión compruebe la estanqueidad utilizando un spray específico detector de fugas.

Evacuación de humos
Los aparatos deben ubicarse en locales apropiados para la evacuación de los productos de la combustión respetando lo que disponen las normas de instalación. Los aparatos se consideran (véase la tabla “DATOS TÉCNICOS”) aparatos de gas de tipo "A": no son apropiados para conectarse a un conducto de evacuación de los productos de la combustión.
Esos aparatos deben evacuar los productos de la combustión en campanas específicas, o dispositivos similares, conectadas a un conducto de humos cuya eficiencia esté garantizada o directamente al exterior.
En su ausencia se admite que se utilice un aspirador de aire conectado directamente al exterior, con una capacidad que no sea inferior a la exigida, véase la tabla “DATOS TÉCNICOS”, con un aumento del cambio de aire necesario para el bienestar de los operadores.

COLOCACIÓN

Operaciones previas a la colocación
Antes de colocarlo es oportuno quitar el revestimiento adhesivo de protección. A continuación limpie bien la superficie de trabajo y las partes externas con agua templada y detergente con un paño húmedo y luego séquelas con un paño limpio.

Puesta en marcha
Antes de ponerlo en marcha es oportuno comprobar si las características del aparato (categoría y tipo de gas utilizado) corresponden a la familia y al grupo de gases disponibles in situ. De no ser así ocúpese de que corresponda a la familia de gas que se exige o adáptelo al grupo de gas que se exige (véase el párrafo “Funcionamiento con otros tipos de gas”). Para ponerlo en marcha tenga en cuenta las instrucciones de uso.

Comprobación de la potencia
Utilice los inyectores de potencia nominal de los aparatos.

La potencia puede ser de dos tipos:
- Nominal, se indica en la placa del aparato.
- Reducida.

A esos inyectores se hace referencia en la tabla "QUEMADORES".
La presión de alimentación del gas debe ser:
- de 18 a 22,5 mbares para gas de la segunda familia (metano)
- de 27 a 37 mbares para gas de la tercera familia (butano-propano).

Si se superan los límites de presión que se han mencionado no se pueden poner en marcha los aparatos.
Si se quiere realizar otro control de la potencia se puede hacer con un contador aplicando el llamado "método volumétrico".
De todos modos normalmente es suficiente comprobar que los inyectores funcionen correctamente.

Control de la presión de entrada (Fig.1-2)
La presión de entrada se mide con un manómetro (resolución mín. 0,1 mbar). Quite el tornillo (22) de la toma de presión y conecte el manómetro: una vez que la haya medido vuelva a enroscar herméticamente el tornillo (22).
IMPORTANTE: La comprobación de la presión debe llevarse a cabo con todos los equipos de gas conectados y en marcha.

Control de la potencia según el método volumétrico
Con la ayuda de un contador del gas y de un cronómetro se puede medir el consumo de gas en la unidad de tiempo. Este valor se comparará con el valor E calculado de este modo:

$$E = \frac{\text{Potencia quemador}}{\text{Poder Calorífico del gas}}$$

Es importante que la medición de la potencia se lleve a cabo cuando el aparato está en estado de inercia.
Las potencias del quemador, nominal y reducida, calculadas según el valor de presión nominal, se obtienen consultando la tabla "QUEMADORES". El valor del poder calorífico del gas puede solicitarse al ente local de suministro del gas.

Comprobación del funcionamiento
Compruebe si el tipo de inyectores que se utilizan corresponde a los que se prevén en la tabla "QUEMADORES". Compruebe que la válvula reductora de presión que se utiliza tenga una capacidad superior a la suma de las capacidades de consumo de todos los equipos conectados. Controle que el conducto de suministro del gas sea adecuado.

Control de la llama piloto
Para regularla correctamente la llama debe rodear el termopar y tener un aspecto perfecto; de no ser así compruebe si el inyector es el adecuado para ese tipo de gas.

Control del aire primario
El flujo del caudal está regulado correctamente cuando hay una protección adecuada que evita que la llama aumente con el quemador frío o se encienda prematuramente con el quemador caliente. En la tabla "DATOS TÉCNICOS" se indica la medición de aire primario para combustión.

Control funciones
- Ponga en marcha el aparato.
- Compruebe la estanqueidad de los tubos del gas.
- Controle la llama del quemador incluso al mínimo.

Advertencias para el técnico instalador
- Explíquele y demuéstrele al usuario el funcionamiento y la utilización de la máquina según las instrucciones y entréguele el manual de instrucciones.
- Informe al operador acerca de que cualquier tarea de reestructuración o modificación constructiva que pueda ocasionar daños a la alimentación de aire para la combustión conlleva que tenga que realizarse una nueva comprobación de las funciones del aparato.

Funcionamiento con otros tipos de gas
Para pasar a otro tipo de gas, por ejemplo del gas metano al gas líquido, se exige que se utilicen inyectores apropiados para el quemador según la tabla QUEMADORES. Los inyectores de los quemadores para los distintos tipos de gas, marcados con el diámetro correspondiente en centésimas de mm, están en un sobre que se suministra junto al aparato. Una vez que se haya transformado o adaptado compruebe las funciones del aparato tal y como se describe en el párrafo "Control funciones".

Sustitución inyector del quemador principal (Fig. 4)
Para cambiar el inyector (30) extraiga el cajón recoge grasas y afloje los tornillos de sujeción del tablero de control de los mandos. Quite el tablero de control. Con una llave apropiada desenrosque el inyector del portainyector y sustituya el inyector con uno nuevo (véase la tabla "QUEMADORES"). Si es necesario empuje hacia atrás el manguito de regulación del aire aflojando el tornillo (39); de este modo es más fácil sustituirlo. Después de haber montado el nuevo inyector restablezca la distancia del aire primario "A" (véase la tabla "QUEMADORES").

Regulación de la llama piloto (Fig.5)
La llama piloto tiene inyectores y regulación de aire fija. La única operación que se exige es que se sustituyan los inyectores según el tipo de gas actuando como se indica a continuación:
- Desmonte el tablero de control desenroscando los tornillos de sujeción.
- Desenrosque la tuerca de sujeción del bicono (n.º 14) y recupere el bicono (n.º 15) y el inyector piloto (n.º 16).
- Sustituya el inyector piloto con uno apropiado consultando la tabla "QUEMADORES".
- Una vez que haya sustituido el inyector piloto vuelva a enroscar la tuerca de sujeción del bicono (n.°14) con el correspondiente bicono (n.°15).

Regulación del mínimo (Fig.2-Fig.3)
Consultando la tabla "QUEMADORES" regule el tornillo del mínimo (20) como se indica a continuación:
- Para el funcionamiento de gas líquido enrosque el tornillo de regulación del mínimo al máximo.
- Para el funcionamiento con gas metano:
  1- Localice la manecilla de la llave correspondiente.

2- Encienda el quemador y póngalo en la posición de mínimo.
3- Regule el caudal del mínimo actuando en el tornillo 20 (Fig. 2 - 3) desenroscándolo si aumenta y enroscándolo si disminuye el caudal.
4- Una vez que logre obtener la llama que considere apropiada para la función de mínimo, compruebe que corresponda al caudal al mínimo que se indica en la tabla "DATOS TÉCNICOS"; la comprobación se realiza según el "método volumétrico" que se ha descrito anteriormente, es decir:
5- Lea el contador del gas y simultáneamente vuelva a poner en marcha el cronómetro.
6- Una vez que haya transcurrido el tiempo suficiente, por ejemplo 10 minutos, pare el cronómetro y lea de nuevo el contador.
7- Calcule cuánto gas ha pasado en esos 10 minutos (diferencia entre las dos lecturas) ej. 1ª lectura – 2ª lectura = 30 litros (0,03 m^3).
8- Ahora calcule la potencia al mínimo aplicando la fórmula del método volumétrico (párrafo anterior). Potencia (kW) = consumo (m^3/h) para poder calorífico del metano.
9- Si la potencia es inferior al valor de la tabla, desenrosque de nuevo el tornillo del mínimo y repita la comprobación.
10- Si la potencia es superior al valor de la tabla, enrosque de nuevo el tornillo del mínimo y repita la comprobación. (9,45 kW/h). P (kW) = 30 litros x 60/10 x 9,45 kW/h = 1.700 kW.

MANTENIMIENTO

¡Atención!
Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento o reparación desconecte el aparato de la red del gas.

Efectúe las siguientes operaciones de mantenimiento como mínimo una vez al año:
- Comprobación del funcionamiento de todos los dispositivos de regulación y seguridad.
- Control del funcionamiento de los quemadores:
  • Encendido;
  • Seguridad de la combustión;
- Control de las distintas funciones según el procedimiento que se describe en el párrafo "Control funciones".

Cuando sea necesario limpiar el quemador principal, haga lo que se indica a continuación:
a) Quite las manecillas de control, el cajón recoge grasas y el tablero de control una vez que haya desenroscado los tornillos de sujeción.
b) Desconecte el conducto del gas de los portainyectores desenroscando el correspondiente tapón roscado (28).
c) Quite la chapa delantera de la cámara de combustión actuando en los tornillos de sujeción y a continuación afloje los tornillos de sujeción de la chapa de la parte de delante del quemador principal.

El quemador principal puede extraerse para limpiarse. Limpie bien las aperturas de salida del quemador con la ayuda de un instrumento o de una varilla que tenga el diámetro adecuado. Cuando vuelva a montar el quemador tenga cuidado de introducirlo correctamente con la parte trasera en el encastre de la cámara de combustión
- Controle que el tramo de evacuación del gas no tenga ningún tipo de defecto.

SUSTITUCIÓN DE LOS COMPONENTES (PIEZAS DE REPUESTO)

UTILICE EXCLUSIVAMENTE LAS PIEZAS DE REPUESTO ORIGINALES SUMINISTRADAS POR EL FABRICANTE. ¡La sustitución de las piezas debe realizarla personal autorizado!
Para sustituir las siguientes piezas antes de nada extraiga las manecillas de control, extraiga el cajón recoge grasas y quite el tablero de control de los mandos (una vez que haya aflojado los tornillos de sujeción).

Bujía de encendido (Fig. 5)
La bujía (37) se extrae por debajo. Desconecte el cable de encendido, afloje la tuerca de sujeción e introduzca una bujía nueva.

Llave del gas (Fig. 1-2-3)
Afloje los tapones roscados de los tubos del gas y del termopar, a continuación afloje los tornillos de sujeción de la alimentación a la rampa del gas e introduzca una llave nueva.

Termopar (Fig. 1-2-3 y 5)
Afloje los tapones roscados que sujetan el termopar en el armazón (llaves y válvulas) del gas y el quemador piloto; introduzca una pieza nueva.
Una vez que lo haya sustituido vuelva a montar en el orden correcto el tablero de control y las piezas correspondientes.

ADVERTENCIA
Una vez que haya sustituido las piezas de alimentación del gas hay que comprobar la estanqueidad y las funciones de los distintos elementos.

INSTRUCCIONES DE USO

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

Primer uso de la plancha
¡Importante!
Antes de utilizar el aparato por primera vez hay que limpiar bien la superficie de la plancha con agua templada y detergente utilizando un paño suave para eliminar cualquier resto de anticorrosivo que se haya aplicado en la fábrica; séquelo con un paño limpio.

ENCENDIDO

Encendido del quemador piloto (Fig. 6)
Presione la manecilla (4) y gírela a la izquierda. Siga presionando la manecilla y al mismo tiempo accione varias veces el botón del encendedor piezoeléctrico (6) hasta que se encienda la llama piloto que se ve a través de la apertura (10) del tablero de control. Siga presionando la manecilla

15-20 segundos aproximadamente; si la llama piloto se apaga después de haber soltado la manecilla, repita la operación de encendido.

Encendido del quemador principal y regulación de la temperatura (Fig. 6)

Para encender el quemador principal gire la manecilla a la izquierda hasta la temperatura que quiera.

El termostato tiene las posiciones de a ; los valores que indican la temperatura de cada posición son los siguientes:

Posición	grados °C
	160
2	170
3	185
4	200
5	215
6	235
7	260
	290

- Para la válvula termostática el mínimo está en la posición **1** y el máximo en la posición **7**.

APAGADO

Apagado durante el funcionamiento normal

Cuando tenga que apagar solamente los quemadores principales, gire la manecilla de servicio a la posición ; en esta posición sólo permanece encendida la llama piloto. Para desconectar por completo toda la instalación, gire la manecilla a la posición ●/○; en esta posición también se apaga el quemador piloto.

Apagado en caso de avería

En caso de avería corte la alimentación del gas del aparato.

Comportamiento en caso de avería y de interrupción prolongada de funcionamiento

En caso de que el aparato no vaya a utilizarse durante cierto tiempo o en caso de avería o de funcionamiento irregular, cierre la llave de conexión de la red del gas situada en la parte externa del aparato. Una vez que haya realizado todas las operaciones de limpieza, las superficies de acero inoxidable, bien secas, deben protegerse con productos comunes a la venta que sirven para evitar fenómenos de corrosión. En caso de avería avise al servicio de asistencia.

CUIDADO DEL APARATO

¡ATENCIÓN!

- Antes de limpiar el equipo apáguelo y deje que se enfríe.
- Cuando se trate de equipos de alimentación eléctrica accione el interruptor seccionador para desactivar la alimentación eléctrica.

Una minuciosa limpieza diaria del aparato garantiza que funcione perfectamente y que dure con el paso del tiempo. Las superficies de acero tienen que limpiarse con un detergente líquido para platos diluido con agua muy caliente utilizando un paño suave; para la suciedad más resistente utilice alcohol etílico, acetona u otro disolvente no halogenado; **no utilice detergentes en polvo abrasivos ni sustancias corrosivas como ácido clorhídrico/muriático o sulfúrico. La utilización de ácidos puede poner en peligro el funcionamiento y la seguridad del aparato.**

No utilice cepillos, estropajos o discos abrasivos de otros metales o aleaciones que podrían provocar manchas de óxido por contaminación.

Por la misma razón evite el contacto con objetos de hierro. Tenga cuidado con los estropajos o los cepillos de acero inoxidable ya que, aunque no contaminan las superficies, pueden rayarlas. Si está muy sucio no utilice en ningún caso papel de lija o de esmeril; como alternativa recomendamos utilizar esponjas sintéticas (por ej. esponja Scotchbrite). Tampoco utilice sustancias para limpiar la plata y preste atención a los vapores de ácido clorhídrico o sulfúrico procedentes por ejemplo del lavado de suelos. **No aplique directamente al aparato chorros de agua para que no sufra daños.** Una vez que esté limpio enjuáguelo bien con agua limpia y séquelo con un paño.

INFORMACIÓN PARA LOS USUARIOS

Aplicación de las Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE sobre restricciones a la utilización de sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos además de la eliminación de residuos.

El símbolo del contenedor tachado que aparece en el equipo o el envase indica que el producto cuando esté en desuso debe separarse del resto de desechos. La recogida selectiva de este equipo una vez que está en desuso la organiza y controla el fabricante. Por tanto el usuario que quiera deshacerse de este equipo tendrá que ponerse en contacto con el fabricante y adecuarse al sistema que éste ha adoptado para que sea posible realizar la recogida selectiva del equipo una vez que deje de utilizarse. Una recogida selectiva adecuada para el posterior envío del equipo inutilizado al reciclaje, al tratamiento y a la eliminación ambientalmente compatible, contribuye a evitar posibles efectos negativos en el medio ambiente y la salud y favorece la reutilización y/o el reciclaje de los materiales que componen el equipo.

La eliminación clandestina del producto por parte del propietario conlleva la aplicación de las sanciones administrativas previstas por la normativa vigente.

KOOKPLAAT GAS SERIE 600

Type apparaat	Beschrijving	Afm. (L x P x H) Werkblad (h totaal)	Type
G6FL3B	gladde losse kookplaat	mm 300 x 600 x 290 (410)	A
G6FL3B/SX	gladde glimmende losse kookplaat	mm 300 x 600 x 290 (410)	A
G6FL3B/CR	verchroomde gladde losse kookplaat	mm 300 x 600 x 290 (410)	A
G6FR3B	geribbelde losse kookplaat	mm 300 x 600 x 290 (410)	A
G6FL3M	gladde kookplaat met meubel	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A
G6FL3M/SX	gladde glimmende kookplaat met meubel	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A
G6FL3M/CR	verchroomde gladde kookplaat met meubel	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A
G6FR3M	geribbelde kookplaat met meubel	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A
G6FL6B	gladde losse kookplaat	mm 600 x 600 x 290 (410)	A
G6FL6B/SX	gladde glimmende losse kookplaat	mm 600 x 600 x 290 (410)	A
G6FL6B/CR	verchroomde gladde losse kookplaat	mm 600 x 600 x 290 (410)	A
G6FR6B	geribbelde losse kookplaat	mm 600 x 600 x 290 (410)	A
G6FM6B	gemengde gladde/geribbelde losse kookplaat	mm 600 x 600 x 290 (410)	A
G6FL6M	gladde kookplaat met meubel	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A
G6FL6M/SX	gladde glimmende kookplaat met meubel	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A
G6FL6M/CR	verchroomde gladde kookplaat met meubel	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A
G6FR6M	geribbelde kookplaat met meubel	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A
G6FM6M	gemengde gladde/geribbelde kookplaat met meubel	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A

KOOKPLAAT GAS SERIE 700

Type apparaat	Beschrijving	Afm. (L x P x H) Werkblad (h totaal)	Type
G7FL4B	gladde losse kookplaat	mm 400 x 700 x 290 (430)	A
G7FL4B/SX	gladde glimmende losse kookplaat	mm 400 x 700 x 290 (430)	A
G7FL4B/CR	gladde verchroomde losse kookplaat	mm 400 x 700 x 290 (430)	A
G7FR4B	geribbelde losse kookplaat	mm 400 x 700 x 290 (430)	A
G7FL4M	gladde kookplaat met meubel	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A
G7FL4M/SX	gladde glimmende kookplaat met meubel	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A
G7FL4M/CR	gladde verchroomde kookplaat met meubel	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A
G7FR4M	geribbelde kookplaat met meubel	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A
G7FL8B-2	gladde losse kookplaat 2 zones	mm 800 x 700 x 290 (430)	A
G7FL8B-2/SX	gladde glimmende losse kookplaat 2 zones	mm 800 x 700 x 290 (430)	A
G7FL8B-2/CR	gladde verchroomde losse kookplaat 2 zones	mm 800 x 700 x 290 (430)	A
G7FR8B-2	geribbelde losse kookplaat 2 zones	mm 800 x 700 x 290 (430)	A
G7FM8B-2	gemengde gladde/geribbelde losse kookplaat 2 zones	mm 800 x 700 x 290 (430)	A
G7FL8M-2	gladde kookplaat 2 zones met meubel	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A
G7FL8M-2/SX	gladde glimmende kookplaat 2 zones met meubel	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A
G7FL8M-2/CR	gladde verchroomde kookplaat 2 zones met meubel	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A
G7FR8M-2	geribbelde kookplaat 2 zones met meubel	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A
G7FM8M-2	gemengde gladde/geribbelde kookplaat 2 zones met meubel	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A

KOOKPLAAT GAS SERIE 900

Type apparaat	Beschrijving	Afm. (L x P x H) Werkblad (h totaal)	Type
G9FL4B	gladde losse kookplaat	mm 400 x 900 x 290 (455)	A
G9FL4B/SX	gladde glimmende losse kookplaat	mm 400 x 900 x 290 (455)	A
G9FL4B/CR	verchroomde gladde losse kookplaat	mm 400 x 900 x 290 (455)	A
G9FL4B/CPD	gladde losse kookplaat compound	mm 400 x 900 x 290 (455)	A
G9FR4B	geribbelde losse kookplaat	mm 400 x 900 x 290 (455)	A
G9FL4M	gladde kookplaat met meubel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL4M/SX	gladde glimmende kookplaat met meubel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL4M/CR	verchroomde gladde kookplaat met meubel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL4M/CPD	gladde kookplaat compound met meubel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
G9FR4M	geribbelde kookplaat met meubel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL8B-2	gladde losse kookplaat 2 zones	mm 400 x 900 x 290 (455)	A
G9FL8B-2/SX	gladde glimmende losse kookplaat 2 zones	mm 800 x 900 x 290 (455)	A
G9FL8B-2/CR	verchroomde gladde losse kookplaat 2 zones	mm 800 x 900 x 290 (455)	A
G9FL8B-2/CPD	gladde losse kookplaat compound 2 zones	mm 800 x 900 x 290 (455)	A
G9FR8B-2	geribbelde losse kookplaat 2 zones	mm 800 x 900 x 290 (455)	A
G9FM8B-2	gemengde gladde/geribbelde losse kookplaat 2 zones	mm 800 x 900 x 290 (455)	A
G9FL8M-2	gladde kookplaat 2 zones met meubel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL8M-2/SX	gladde glimmende kookplaat 2 zones met meubel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL8M-2/CR	gladde verchroomde kookplaat 2 zonees met meubel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL8M-2/CPD	gladde kookplaat compound 2 zones met meubel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
G9FR8M-2	geribbelde kookplaat 2 zones met meubel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
G9FM8M-2	gemengde gladde/geribbelde kookplaat 2 zones met meubel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A

KOOKPLAAT GAS SERIE S900

Type apparaat	Beschrijving	Afm. (L x P x H) Werkblad (h totaal)	Type
SG9FL4M	gladde kookplaat met meubel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FL4M/CR	gladde verchroomde kookplaat met meubel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FR4M	geribbelde kookplaat met meubel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FR4M/CR	geribbelde verchroomde kookplaat met meubel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FL4M/CPD	gladde kookplaat compound met meubel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FL8M-2	gladde kookplaat 2 zones met meubel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FL8M-2/CR	gladde verchroomde kookplaat 2 zones met meubel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FR8M-2	geribbelde kookplaat 2 zones met meubel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FR8M-2/CR	geribbelde verchroomde kookplaat 2 zones met meubel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FM8M-2	gemengde gladde/geribbelde kookplaat 2 zones met meubel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FM8M-2/CR	gemengde gladde/geribbelde verchroomde kookplaat 2 zones met meubel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FL8M-2/CPD	gladde losse kookplaat compound 2 zones	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A

KOOKPLAAT GAS - SERIE 600 TECHNISCHE GEGEVENS

MODEL	Nominaal vermogen	Nominaal vermogen G110	Nominaal vermogen G120	Verbruik GPL G30/31	Verbruik Aardgas G20	Verbruik Aardgas G25	Verbruik Stadsgas G110	Verbruik Stadsgas G120	Primaire lucht voor verbranding	Categorie	Constructie type	Brander Kookplaat serie 600 enkel		Brander Kookplaat serie 600 dubbel		Brander Kookplaat serie 700		Brander Kookplaat serie 900		Kraantje / Afsluitklep
	kW	kW	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h			n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	
G6FL3B - G6FL3B/SX - G6FR3B - G6FL3M - G6FL3M/SX - G6FR3M	4	4	4	0,31	0,42	0,49	1,03	0,92	8	II2H3+	A	1	4							21 S
G6FL6B - G6FL6B/SX - G6FR6B - G6FM6B - G6FL6M - G6FL6M/SX - G6FR3M - G6FM6M	8	6,5	7	0,63	0,85	0,98	1,68	1,61	16	II2H3+	A			1	8					21 S
G6FL3B/CR - G6FL3M/CR	4	4	4	0,31	0,42	0,49	1,03	0,92	8	II2H3+	A	1	4							25 ST
G6FL6B/CR - G6FL6M/CR	8	6,5	7	0,63	0,85	0,98	1,68	1,61	16	II2H3+	A			1	8					25 ST

KOOKPLAAT GAS - SERIE 700 TECHNISCHE GEGEVENS

MODEL	Nominaal vermogen	Nominaal vermogen G110	Nominaal vermogen G120	Verbruik GPL G30/31	Verbruik Aardgas G20	Verbruik Aardgas G25	Verbruik Stadsgas G110	Verbruik Stadsgas G120	Primaire lucht voor verbranding	Categorie	Constructie type	Brander Kookplaat serie 600 enkel		Brander Kookplaat serie 600 dubbel		Brander Kookplaat serie 700		Brander Kookplaat serie 900		Kraantje / Afsluitklep
	kW	kW	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h			n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	
G7FL4B - G7FL4B/SX - G7FR4B - G7FL4M - G7FL4M/SX - G7FR4M	5,4	5,4	5,4	0,42	0,57	0,66	1,39	1,24	10,8	II2H3+	A					1	5,4			21 S
G7FL8B-2 - G7FL8B-2/SX - G7FR8B-2 - G7FM8B-2 - G7FL8M-2 - G7FL8M-2/SX G7FR8M-2 - G7FM8M-2	10,9	10,9	10,9	0,85	1,15	1,34	2,81	2,50	21,8	II2H3+	A					2	5,4			21 S
G7FL4B/CR - G7FL4M/CR	6	6	6	0,47	0,63	0,74	1,55	1,38	12	II2H3+	A					1	6			25 ST
G7FL8B-2/CR - G7FL8M-2/CR	12	12	12	0,94	1,27	1,48	3,10	2,76	24	II2H3+	A					2	6			25 ST

KOOKPLAAT - SERIE 900 TECHNISCHE GEGEVENS

MODEL	Nominaal vermogen	Nominaal vermogen G110	Nominaal vermogen G120	Verbruik GPL G30/31	Verbruik Aardgas G20	Verbruik Aardgas G25	Verbruik Stadsgas G110	Verbruik Stadsgas G120	Primaire lucht voor verbranding	Categorie	Constructie type	Brander Kookplaat serie 600 enkel		Brander Kookplaat serie 600 dubbel		Brander Kookplaat serie 700		Brander Kookplaat serie 900		Kraantje / Afsluitklep
	kW	kW	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h			n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	
G9FL4B - G9FL4B/SX - G9FR4B - G9FL4B/CPD - G9FL4M - G9FL4M/SX - G9FR4M G9FL4M/CPD	6,3	6,3	6,3	0,49	0,67	0,78	1,63	1,45	12,6	II2H3+	A							1	6,3	21S
G9FL8B-2 - G9FL8B-2/SX - G9FR8B-2 - G9FL8B-2/CPD - G9FM8B-2 G9FL8M-2 G9FL8M-2/SX - G9FR8M-2 - G9FL8M-2/CPD - G9FM8M-2	12,6	12,6	12,6	0,99	1,33	1,55	3,25	2,89	25,2	II2H3+	A							2	6,3	21S
G9FL4B/CR - G9FL4M/CR	6,8	6,8	6,8	0,53	0,72	0,84	1,75	1,56	13,6	II2H3+	A							1	6,8	EUROSIT
G9FL8B-2/CR - G9FL8M-2/CR	13,6	13,6	13,6	1,06	1,44	1,67	3,51	3,12	27,2	II2H3+	A							2	6,8	EUROSIT

KOOKPLAAT GAS - SERIE S900 TECHNISCHE GEGEVENS

MODEL	Nominaal vermogen	Nominaal vermogen G110	Nominaal vermogen G120	Verbruik GPL G30/31	Verbruik Aardgas G20	Verbruik Aardgas G25	Verbruik Stadsgas G110	Verbruik Stadsgas G120	Primaire lucht voor verbranding	Categorie	Constructie type	Brander Kookplaat serie 600 enkel		Brander Kookplaat serie 600 dubbel		Brander Kookplaat serie 700		Brander Kookplaat serie 900		Kraantje / Afsluitklep
	kW	kW	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h			n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	
SG9FL4M - SG9FR4M - SG9FL4M/CPD	6,3	6,3	6,3	0,49	0,67	0,78	1,63	1,45	12,6	II2H3+	A							1	6,3	21S
SG9FL8M-2 - SG9FR8M-2 - SG9FL8M-2/CPD - SG9FM8M-2	12,6	12,6	12,6	0,99	1,33	1,55	3,25	2,89	25,2	II2H3+	A							2	6,3	21S
SG9FL4M/CR- SG9FR4M/CR	6,8	6,8	6,8	0,53	0,72	0,84	1,75	1,56	13,6	II2H3+	A							1	6,8	EUROSIT
SG9FL8M-2/CR- SG9FR8M-2/CR - SG9FM8M-2/CR	13,6	13,6	13,6	1,06	1,44	1,67	3,51	3,12	27,2	II2H3+	A							2	6,8	EUROSIT

INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATIE

BESCHRIJVING APPARAAT

Stevige stalen structuur, met 4 in hoogte verstelbare pootjes. Buitenbekleding in staal met nikkel-chroom 18/10. De speciale stalen kookplaat heeft een glad of een geribbeld oppervlak, voorzien van een stalen bescherming tegen spatten aan de zij- en achterkanten. Bovendien is voorzien in een roestvrijstalen opvangbak voor sauzen. De kookplaat wordt verwarmd door verchroomde stalen buisvormige branders, bestand tegen thermische of mechanische drukspanning. De waakvlam is voorzien van vaste sproeiers. De verbrandingskamer en de afvoeren zijn uitgevoerd in stalen elektrisch verzinkte platen. De regulering van de temperatuur wordt mogelijk gemaakt door daarvoor bestemde kraantjes met veiligheidsmechanisme. Onze kookplaten zijn leverbaar met een gladde of met een geribbelde bovenkant.
De modellen G7FL8B-2 •G7FL8B-2/SX •G7FL8B-2/CR •G7FR8B-2 •G7FM8B-2 •G7FL8M-2 •G7FL8M-2/SX •G7FL8M-2/CR •G7FR8M-2 •G7FM8M-2 •G7FL8B-2/21S •G9FL8B-2 •G9FL8B-2/SX •G9FL8B-2/CR •G9FL8B-2/CPD •G9FR8B-2 •G9FM8B-2 •G9FL8M-2 •G9FL8M-2/SX •G9FL8M-2/CR •G9FL8M-2/CPD •G9FR8M-2 •G9FM8M-2 •SG9FR8M-2 •SG9FR8M-2/CR •SG9FL8M-2 •SG9FL8M-2/CR •SG9FL8M-2/CPD •SG9FM8M-2 •SG9FR8M-2/CR zijn voorzien van gescheiden kookzones, met onafhankelijke bediening van de temperatuurregulering.

VOORBEREIDING

Installatieplaats

Het wordt aangeraden het apparaat in een goed geventileerde ruimte te plaatsen, bij voorkeur onder een afzuigkap. Het apparaat kan alleen worden geïnstalleerd of naast andere apparatuur. Er moet echter een afstand van 150 mm voor de zijkanten worden aangehouden en 150 mm voor de achterkant in het geval het apparaat zich vlak bij muren met ontvlambaar materiaal bevindt. Indien het niet mogelijk mocht zijn deze afstanden in acht te nemen, dienen geschikte veiligheidsmaatregelen te worden getroffen tegen eventuele te hoge temperaturen, bijvoorbeeld door de installatie-oppervlakken met tegels te bekleden of door een stralingsscherm aan te brengen. Plaats de apparaten op een tafel of op een niet brandbaar vlak. Voordat de aansluiting verricht wordt moet op het technische plaatje van het apparaat worden gecontroleerd of het voorbereid of geschikt is voor de beschikbare gassoort. Indien het apparaat op een andere gassoort werkt dient de paragraaf “Werking met andere gassoorten” geraadpleegd te worden.

Wetsbepalingen, technische regels en richtlijnen

Neem wat betreft de montage de volgende voorschriften in acht:

- normen UNI CIG 8723
- de bouwverordeningen en lokale regels voor brandpreventie;
- de geldende veiligheidsvoorschriften;
- de voorschriften van het gasbedrijf;
- de geldende CEI voorschriften;
- de voorschriften van de brandweer.

INSTALLATIE

De montage, de installatie en het onderhoud dienen te worden uitgevoerd door bedrijven die geautoriseerd zijn door de lokale gasvoorzieningsbedrijven en overeenkomstig de geldende normen. Men dient in de eerste plaats het gasvoorzieningsbedrijf te raadplegen.

Installatieprocedure

Voor de juiste hoogte van het apparaat dient men de pootjes te stellen.

Gasaansluiting

De aansluiting op de opening van 3/8" G o 1/2" G van het apparaat, kan vast zijn of ontkoppelbaar door een goedgekeurd koppelstuk te gebruiken. Als er flexibele geleiders worden gebruikt, moeten ze van roestvrijstaal zijn en aan de voorschriften voldoen. Controleer de gasdichtheid na de aansluiting met behulp van een speciale opsporingsspray voor gaslekken.

Verbrandingsgasafvoer

De apparaten moeten in ruimtes worden geplaatst, die geschikt zijn voor de afvoer van verbrandingsgassen zoals in de installatievoorschriften wordt beschreven. De apparaten worden beschouwd (zie tabel “TECHNISCHE GEGEVENS”) als gasapparaten van het type “A”: deze hoeven niet te worden aangesloten op een afvoerkanaal voor verbrandingsgassen.
Deze apparaten moeten de verbrandingsgassen via speciale afzuigkappen en dergelijke afvoeren, die dienen te zijn aangesloten op een rookkanaal met een gegarandeerde werkzaamheid, of die ze direct naar buiten afvoeren.
Bij gebrek hieraan, mag een luchtafzuiger worden gebruikt die rechtstreeks naar buiten afvoert, maar de capaciteit mag niet minder zijn dan vereist en vermeerdert met de noodzakelijke luchtverversing die nodig is voor het welzijn van de operators, zie tabel “TECHNISCHE GEGEVENS”.

GEBRUIK

Voorafgaande handelingen aan het gebruik

Het is voor het gebruik raadzaam het beschermende plakfolie te verwijderen. Maak het werkoppervlak en de buitenkant vervolgens grondig schoon met een lauw sopje

en een vochtige doek. Maak hierna alles droog met een schone doek.

Inbedrijfstelling

Voor de eerste inbedrijfstelling is het raadzaam te controleren of de kenmerken van het apparaat (categorie en gebruikte gassoort) overeenkomen met de gasfamilie en de gasgroep die ter plaatse beschikbaar zijn. Als dat niet zo is dient men op de gevraagde gasfamilie over te gaan of zich aan de gevraagde gasgroep aan te passen. (zie paragraaf "Werking met andere gassoorten"). Voor de inbedrijfstelling dient men zich te houden aan de gebruiksvoorschriften.

Het vermogen controleren

Gebruik de spuitmonden voor het nominale vermogen die op de apparaten zijn aangebracht.
Het vermogen kan uit twee soorten bestaan:
- nominaal, wat op het plaatje op het apparaat staat
- verlaagd.

Naar deze spuitmonden wordt in de tabel "BRANDERS" verwezen.
De inlaatdruk van het gas dient zich binnen de volgende velden te bevinden:
- van 18 tot 22,5 mbar voor gas van de tweede familie (aardgas)
- van 27 tot 37 mbar voor gas van de derde familie (butaan-propaan).

Buiten deze genoemde drukmarges werken de apparaten niet.
Als u het vermogen verder wenst te controleren, kan dit met behulp van een meter volgens de zogenaamde "volumetrische methode".
Over het algemeen is een controle van de goede werking van de spuitmonden echter al voldoende.

Controle van de inlaatdruk (Fig.1-2)

De inlaatdruk dient te worden gemeten met een manometer (min. resolutie 0,1 mbar). Verwijder de schroef (22) van het meetpunt en sluit de manometer aan: na de meting draait u de schroef (22) weer hermetisch aan.
BELANGRIJK: De druk moet worden gecontroleerd als alle gasuitrustingen aangesloten en in werking zijn.

Controle van het vermogen volgens de volumetrische methode

Met behulp van een gasmeter en een chronometer kan het gasverbruik in de tijdseenheid worden gemeten Deze waarde wordt vervolgens vergeleken met de op de volgende wijze berekende waarde E:

$$E = \frac{\text{Brandervermogen}}{\text{Verwarmingsvermogen van het gas}}$$

Het is belangrijk dat de meting van het vermogen uitgevoerd wordt wanneer het apparaat in de lage stand staat.
De brandervermogens nominaal en verlaagd, berekend op de waarde van de nominale druk, worden bereikt door tabel "BRANDERS" te raadplegen. De waarde van het verwarmingsvermogen van het gas, kan worden opgevraagd bij het plaatselijke energiebedrijf.

Controle van de werking

Controleer of het gebruikte type spuitmonden overeenkomt met die in de tabel "BRANDERS" beschreven staan. Controleer dat de gebruikte drukverlager een groter vermogen heeft dan de som van de verbruiksvermogens van alle aangesloten apparaten. Controleer dat de aanvoerleiding van het gas geschikt is.

Controle van de waakvlam

Bij een goede afstelling moet de vlam het thermokoppel omgeven en er perfect uitzien; als dit niet zo is controleer dan of de spuitmond de juiste is voor het type gas dat gebruikt wordt.

Controle van de primaire lucht

De toevoer van het luchtvolume is correct afgesteld wanneer er een adequate bescherming tegen het opwakkeren van de vlam op een koude brander is en ook de terugkeer van de vlam bij een een warme brander. In de tabel "TECHNISCHE GEGEVENS" wordt de maat van de primaire lucht voor verbranding gegeven.

Controle van de functies

- Zet het apparaat in werking.
- Controleer de staat van de gasslangen;
- Controleer de vlam van de brander, ook op de lage stand.

Waarschuwingen voor de monteur

- Toon de gebruiker en leg hem de werking en het gebruik van het apparaat volgens de instructies uit en overhandig hem de gebruiksaanwijzing.
- Informeer de operator dat iedere vorm van restauratie of verbouwing in het gebouw, die de luchtvoorziening voor de verbranding zou kunnen beschadigen, het nodig maakt dat de functies van het apparaat opnieuw gecontroleerd moeten worden.

Werking met andere gassoorten

Om op een andere gasvorm over te gaan, bijvoorbeeld van aardgas op LPG, moeten spuitmonden worden gebruikt die geschikt zijn voor de brander. Zie tabel "BRANDERS". De spuitmonden van de branders zijn voor de verschillende gassoorten gemerkt met de betreffende diameter in honderdste mm, ze bevinden zich in een zakje dat bij het apparaat wordt geleverd. Na de verandering of de aanpassing controleert u de functies van het apparaat zoals beschreven is in de paragraaf "Controle van de functies".

De spuitmond van de hoofdbrander vervangen (Fig. 4)
Om de spuitmond (30) te vervangen, verwijdert men de la waarin de saus opgevangen wordt en draait men de bevestigingsschroeven van het bedieningspaneel los. Verwijder het bedieningspaneel. Met een geschikte sleutel draait men de spuitmond van de spuitmondhouder en vervangt de spuitmond door een nieuwe. (zie tabel "BRANDERS"). Indien nodig drukt men de huls van de luchtregulatie naar achteren door de schroef (39) los te draaien; op deze wijze is de vervanging eenvoudiger. Nadat de nieuwe spuitmond is gemonteerd, dient men de afstand van de primaire lucht "A" opnieuw in te stellen. (zie tabel "BRANDERS").

De waakvlam afstellen (Fig.5)
De waakvlam werkt met spuitmonden en vaste lucht. De enige handeling die gevraagd wordt is de vervanging van de spuitmonden afhankelijk van het type gas:
- Verwijder het bedieningspaneel door de bevestigingsschroeven los te draaien.
- Draai de moer (14) los die de spoel vastdrukt en haal de spoel (15) en de spuitmond met waakvlam (n.16) eruit.
- Vervang de spuitmond met waakvlam door de correcte nadat men de tabel "BRANDERS" geraadpleegd heeft.
- Nadat men de vervanging van de spuitmond met waakvlam heeft uitgevoerd schroeft men de moer (n 14) die de spoel vastdrukt en de betreffende spoel (n 15) weer vast.).

De lage stand afstellen (Fig.2-Fig.3)
Raadpleeg de tabel "BRANDERS" reguleer de schroef van de lage stand (20) als volgt:
- bij werking op LPG dient men de schroef van de lage stand helemaal aan te draaien;
- bij werking op aardgas:
  1- Stel de draaiknop van het bijbehorende kraantje vast.
  2- Steek de brander aan en zet hem op de lage stand.
  3- Stel de lage stand via schroef 20 (fig.2-3) af. Door hem los te draaien neemt het vermogen toe en door hem aan te draaien neemt het vermogen af.
  4- Als de vlam is verkregen die u geschikt acht voor de werking van de lage stand, controleert u of deze overeenkomt met het vermogen van de lage stand dat wordt aangeduid in de tabel "TECHNISCHE GEGEVENS" De controle wordt uitgevoerd volgens de "volumetrische methode" die al eerder beschreven is:
  5-Neem de gasmeter op en laat tegelijkertijd de chronometer lopen.
  6- Zet na een tijdje, bijvoorbeeld 10 minuten, de chronometer stop en neem opnieuw de gasmeter op.
  7- Bereken hoeveel gas is gebruikt in de 10 minuten (het verschil tussen de twee opnamemomenten) bijv. ª – opname 2ª = 30 liter (0,03m^3).
  8- Bereken nu het minimum vermogen, door de formule van de volumetrische methode toe te passen (voorafgaande paragraaf). Vermogen (kw) = verbruik (m^3/h) door de warmtekracht van het aardgas
  9- Als het vermogen lager blijkt te zijn dan de waarde in de tabel draait u de schroef van de lage stand verder los en controleert u opnieuw.
  10- Als het vermogen hoger mocht zijn dan de waarde in de tabel draait u de schroef van de lage stand verder aan en controleert u opnieuw. (9,45 kw/h). P (kw) = 30 liter x 60/10 x 9,45 kw/h = 1,700 kw

ONDERHOUD

Let op!
Voordat u met onderhouds- of reparatiewerkzaamheden begint, koppelt u het apparaat los van het gasnet.

Verricht de volgende onderhoudswerkzaamheden minstens een keer per jaar:
- controleer de werking van alle afstel- en veiligheidsinrichtingen;
- controleer de werking van de branders:
  • ontsteking;
  • veiligheid van de verbranding;
- controleer de verschillende functies door de procedure te volgen die wordt beschreven in de paragraaf "Controle van de functies".

Handel als volgt wanneer het nodig mocht zijn de hoofdbrander schoon te maken:
a) verwijder de bedieningsknoppen, de opvangbak voor de sauzen en het paneel na de bevestigingsschroeven te hebben losgedraaid;
b) koppel de gasleiding los van de spuitmondhouder door de daarvoor bestemde nippel los te draaien (28);
c) verwijder de plaat aan de voorkant van de verbrandingskamer door eerst aan de bevestigingsschroeven te draaien en dan vervolgens aan de schroeven van de plaat aan de achterkant van de hoofbrander

De hoofdbrander kan om te worden gereinigd verwijderd worden. Maak de uitgangsopeningen zorgvuldig schoon met behulp van een instrument of met een stokje met de juiste diameter. Bij het hermonteren van de brander dient men er op te letten dat hij op de juiste manier met de achterkant in de verbrandingskamer past.
- Controleer of de afvoer van het gas zonder enig defect geschiedt.

ONDERDELEN VERVANGEN (RESERVEONDERDELEN)

GEBRUIK UITSLUITEND ORIGINELE RESERVEONDERDELEN DIE DOOR DE FABRIKANT ZIJN GELEVERD. De onderdelen moeten worden vervangen door erkende monteurs!

Om de volgende onderdelen te vervangen verwijdert u eerst alle bedieningsknoppen, de opvangbak voor sauzen en het bedieningspaneel (na de bevestigingsschroeven te hebben losgedraaid).

Bougie (Fig. 5)
De bougie (37) verwijdert men vanaf de onderkant. Trek de ontstekingskabel eruit, draai de bevestigingsmoer los en breng de nieuwe bougie in.

Gaskraantje (Fig. 1-2-3)
Draai de schroefbeugels van de gasslangen en de thermokoppel los en vervolgens de bevestigingsschroeven van de toevoer tot de gasbuis, breng dan een nieuw kraantje aan.

Thermokoppel (Fig. 1-2-3 en 5)
Draai de schroefbeugels los die de thermokoppel bevestigen aan het buizenframe (kranen, afsluitkleppen) van het gas en aan de brander met waakvlam; installeer het nieuwe onderdeel. Als de vervanging is afgerond, monteert men opnieuw in de juiste volgorde het bedieningspaneel en de betreffende onderdelen.

WAARSCHUWING
Na delen van de gastoevoer te hebben vervangen is het noodzakelijk de gasdichtheid en de functies van de verschillende elementen te controleren.

INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK

INGEBRUIKSTELLING

Het eerste gebruik van de kookplaat
Belangrijk!
Voordat men het apparaat voor de eerste keer gebruikt dient men het oppervlak van de kookplaat grondig te reinigen met lauw water en en afwasmiddel, gebruik makend van een zachte doek, om zo ieder spoor van antiroest, in de fabriek opgebracht, te verwijderen, drogen met een schone doek.

INSCHAKELEN

Aansteken van de brander met waakvlam (Fig. 6)
Druk op de knop (4) en draai naar links. Houd de knop ingedrukt en tegelijkertijd drukt men herhaaldelijk op de piëzo-elektrische ontsteking (6) totdat de waakvlam gaat branden, dit is te zien door de opening (10) in het bedieningspaneel. Houd de knop nog ongeveer 15-20 seconden ingedrukt; als de waakvlam mocht doven nadat men de knop heeft losgelaten, dient men de inschakelingsprocedure te herhalen.
Aansteken van de hoofdbrander en regulering van de temperatuur (Fig. 6)

Om de hoofdbrander aan te steken draait men de knop verder naar links tot de gewenste temperatuur.

De thermostaat is gemerkt met de standen van tot aan ; de aangegeven waarden van de temperatuur voor iedere stand zijn de volgende::

Standen	graden °C
	160
2	170
3	185
4	200
5	215
6	235
7	260
	290

- Voor de afsluitklep van de thermostaat is de minimum stand **1** en de maximum stand **7**.

UITSCHAKELEN

Uitschakelen gedurende het normale gebruik
Men hoeft aleen de hoofdbranders uit te schakelen, draai de serviceknop op stand ; op deze stand blijft alleen de waakvlam branden. Om het gehele apparaat uit te schakelen draait men de knop op stand ●/○; op deze stand dooft ook de brander met waakvlam.

Uitschakelen in geval van storing
In geval van storing het apparaat van de gastoevoer loskoppelen.

Wat te doen in geval van storing en als het apparaat voor langere tijd niet wordt gebruikt
Als het apparaat langere tijd niet wordt gebruikt of in geval van storing of slechte werking, dient men de gaskraan aan de buitenkant van het apparaat dicht te draaien. Nadat men het apparaat grondig heeft schoongemaakt, dienen de goed gedroogde oppervlakken in roestvrij staal beschermd te worden met een daarvoor bestemd produkt dat in de handel is, dit om roestvorming tegen te gaan. In geval van storing de servicedienst waarschuwen.

ZORG VOOR HET APPARAAT

LET OP!
- Voordat men gaat schoonmaken dient men het apparaat uit te schakelen en af te laten koelen.
- In geval van elektrische apparatuur dient men de hoofdschakelaar uit te schakelen om de elektriciteit te disactiveren.

Een nauwkeurige dagelijkse reiniging van het apparaat garandeert een perfecte werking en een lange levensduur. De stalen oppervlakken moeten in een sopje van heet water en afwasmiddel en met een zachte doek worden schoongemaakt; voor hardnekkig vuil gebruik maken van spiritus, aceton of of een ander niet bijtend oplosmiddel, gebruik geen schuurmiddelen **of bijtende stoffen als zoutzuur. Het gebruik van bijtende stoffen kan de werkzaamheid en de veiligheid van het apparaat in**

gevaar brengen. Gebruik geen borstels, of sponsjes van staalwol, zij bevatten metalen en kunnen door het contact roest veroorzaken. Om deze reden moet ook het contact met ijzeren voorwerpen worden vermeden. Wees voorzichtig met sponsjes of borstels in roestvrijstaal, zij kunnen schadelijke krassen toebrengen aan het oppervlak. Als het vuil hardnekkig is absoluut geen schuurpapier gebruiken; als alternatief wordt aanbevolen om synthetische sponsjes (bijv. Scotchbrite) te gebruiken. Ook het gebruik van substanties die zilver schoonmaken wordt afgeraden en men dient voorzichtig te zijn met dampen van bijvoorbeeld schoonmaakmiddelen voor vloeren die zoutzuur of zwavel bevatten. **Om het apparaat tijdens het reinigen niet te beschadigen dient men het niet met rechtsreekse waterstralen schoon te maken.** Na het reinigen met schoon water naspoelen en met een schone doek droogmaken.

INFORMATIE VOOR DE GEBRUIKERS

Ter uitvoering van de richtlijnen 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, betreffende de vermindering van het gebruik van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparatuur, als ook de verwijdering van afval.

Het symbool van de doorgestreepte afvalcontainer op de apparatuur of op de verpakking betekent dat het product aan het einde van zijn nuttige levensduur gescheiden moet worden verzameld van het andere afval.

De gescheiden afvalverzameling van deze apparatuur dat het einde van zijn levensduur heeft bereikt, wordt door de fabrikant georganiseerd en geleid. De gebruiker die zich van deze apparatuur wenst te ontdoen dient dus contact op te nemen met de fabrikant en dient zich aan het systeem te houden dat deze heeft aangenomen om de gescheiden afvalverzameling van het apparaat dat aan het eind van zijn levensduur is gekomen mogelijk te maken. Een adequate gescheiden afvalverzameling om de afgedankte apparatuur vervolgens naar de recycling, de behandeling en de met het milieu compatibile verwerking te sturen, draagt ertoe bij mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid te voorkomen en bevordert het hergebruik en/of de recycling van de materialen waaruit de apparatuur bestaat.

Voor een onrechtmatige afvoer van het product door de houder worden boetes opgelegd, zoals in de geldende regels wordt voorgeschreven.

CHAPA DE COZEDURA A GÁS SÉRIE 600

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (L x P x H) Superfície de trabalho (h total)	Tipo
G6FL3B	Chapa de cozedura chapa lisa de bancada	mm 300 x 600 x 290 (410)	A
G6FL3B/SX	Chapa de cozedura chapa lisa polida de bancada	mm 300 x 600 x 290 (410)	A
G6FL3B/CR	Chapa de cozedura chapa lisa cromada de bancada	mm 300 x 600 x 290 (410)	A
G6FR3B	Chapa de cozedura chapa estriada de bancada	mm 300 x 600 x 290 (410)	A
G6FL3M	Chapa de cozedura chapa lisa com móvel	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A
G6FL3M/SX	Chapa de cozedura chapa lisa polida com móvel	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A
G6FL3M/CR	Chapa de cozedura chapa lisa cromada com móvel	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A
G6FR3M	Chapa de cozedura chapa estriada com móvel	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A
G6FL6B	Chapa de cozedura chapa lisa de bancada	mm 600 x 600 x 290 (410)	A
G6FL6B/SX	Chapa de cozedura chapa lisa polida de bancada	mm 600 x 600 x 290 (410)	A
G6FL6B/CR	Chapa de cozedura chapa lisa cromada de bancada	mm 600 x 600 x 290 (410)	A
G6FR6B	Chapa de cozedura chapa estriada de bancada	mm 600 x 600 x 290 (410)	A
G6FM6B	Chapa de cozedura chapa mista lisa/estriada de bancada	mm 600 x 600 x 290 (410)	A
G6FL6M	Chapa de cozedura chapa lisa com móvel	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A
G6FL6M/SX	Chapa de cozedura chapa lisa polida com móvel	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A
G6FL6M/CR	Chapa de cozedura chapa lisa cromada com móvel	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A
G6FR6M	Chapa de cozedura chapa estriada com móvel	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A
G6FM6M	Chapa de cozedura chapa mista lisa/estriada com móvel	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A

CHAPA DE COZEDURA A GÁS SÉRIE 700

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (L x P x H) Superfície de trabalho (h total)	Tipo
G7FL4B	Chapa de cozedura chapa lisa de bancada	mm 400 x 700 x 290 (430)	A
G7FL4B/SX	Chapa de cozedura chapa lisa polida de bancada	mm 400 x 700 x 290 (430)	A
G7FL4B/CR	Chapa de cozedura chapa lisa cromada de bancada	mm 400 x 700 x 290 (430)	A
G7FR4B	Chapa de cozedura chapa estriada de bancada	mm 400 x 700 x 290 (430)	A
G7FL4M	Chapa de cozedura chapa lisa com móvel	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A
G7FL4M/SX	Chapa de cozedura chapa lisa polida com móvel	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A
G7FL4M/CR	Chapa de cozedura chapa lisa cromada com móvel	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A
G7FR4M	Chapa de cozedura chapa estriada com móvel	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A
G7FL8B-2	Chapa de cozedura chapa lisa 2 zonas de bancada	mm 800 x 700 x 290 (430)	A
G7FL8B-2/SX	Chapa de cozedura chapa lisa polida 2 zonas de bancada	mm 800 x 700 x 290 (430)	A
G7FL8B-2/CR	Chapa de cozedura chapa lisa cromada 2 zonas de bancada	mm 800 x 700 x 290 (430)	A
G7FR8B-2	Chapa de cozedura chapa estriada 2 zonas de bancada	mm 800 x 700 x 290 (430)	A
G7FM8B-2	Chapa de cozedura chapa mista lisa/estriada 2 zonas de bancada	mm 800 x 700 x 290 (430)	A
G7FL8M-2	Chapa de cozedura chapa lisa 2 zonas com móvel	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A
G7FL8M-2/SX	Chapa de cozedura chapa lisa polida 2 zonas com móvel	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A
G7FL8M-2/CR	Chapa de cozedura chapa lisa cromada 2 zonas com móvel	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A
G7FR8M-2	Chapa de cozedura chapa estriada 2 zonas com móvel	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A
G7FM8M-2	Chapa de cozedura chapa mista lisa/estriada 2 zonas com móvel	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A

CHAPA DE COZEDURA A GÁS SÉRIE 900

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (L x P x H) Superfície de trabalho (h total)	Tipo
G9FL4B	Chapa de cozedura chapa lisa de bancada	mm 400 x 900 x 290 (455)	A
G9FL4B/SX	Chapa de cozedura chapa lisa polida de bancada	mm 400 x 900 x 290 (455)	A
G9FL4B/CR	Chapa de cozedura chapa lisa cromada de bancada	mm 400 x 900 x 290 (455)	A
G9FL4B/CPD	Chapa de cozedura chapa lisa compound de bancada	mm 400 x 900 x 290 (455)	A
G9FR4B	Chapa de cozedura chapa estriada de bancada	mm 400 x 900 x 290 (455)	A
G9FL4M	Chapa de cozedura chapa lisa com móvel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL4M/SX	Chapa de cozedura chapa lisa polida com móvel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL4M/CR	Chapa de cozedura chapa lisa cromada com móvel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL4M/CPD	Chapa de cozedura chapa lisa compound com móvel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
G9FR4M	Chapa de cozedura chapa estriada com móvel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL8B-2	Chapa de cozedura chapa lisa 2 zonas de bancada	mm 400 x 900 x 290 (455)	A
G9FL8B-2/SX	Chapa de cozedura chapa lisa polida 2 zonas de bancada	mm 800 x 900 x 290 (455)	A
G9FL8B-2/CR	Chapa de cozedura chapa lisa cromada 2 zonas de bancada	mm 800 x 900 x 290 (455)	A
G9FL8B-2/CPD	Chapa de cozedura chapa lisa compound 2 zonas de bancada	mm 800 x 900 x 290 (455)	A
G9FR8B-2	Chapa de cozedura chapa estriada 2 zonas de bancada	mm 800 x 900 x 290 (455)	A
G9FM8B-2	Chapa de cozedura chapa mista lisa/estriada 2 zonas de bancada	mm 800 x 900 x 290 (455)	A
G9FL8M-2	Chapa de cozedura chapa lisa 2 zonas com móvel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL8M-2/SX	Chapa de cozedura chapa lisa polida 2 zonas com móvel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL8M-2/CR	Chapa de cozedura chapa lisa cromada 2 zonas com móvel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL8M-2/CPD	Chapa de cozedura chapa lisa compound 2 zonas com móvel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
G9FR8M-2	Chapa de cozedura chapa estriada 2 zonas com móvel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
G9FM8M-2	Chapa de cozedura chapa mista lisa/estriada 2 zonas com móvel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A

CHAPA DE COZEDURA A GÁS SÉRIE S900

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (L x P x H) Superfície de trabalho (h total)	Tipo
SG9FL4M	Chapa de cozedura chapa lisa com móvel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FL4M/CR	Chapa de cozedura chapa lisa cromada com móvel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FR4M	Chapa de cozedura chapa estriada com móvel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FR4M/CR	Chapa de cozedura chapa estriada cromada com móvel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FL4M/CPD	Chapa de cozedura chapa lisa compound com móvel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FL8M-2	Chapa de cozedura chapa lisa 2 zonas com móvel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FL8M-2/CR	Chapa de cozedura chapa lisa cromada 2 zonas com móvel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FR8M-2	Chapa de cozedura chapa estriada 2 zonas com móvel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FR8M-2/CR	Chapa de cozedura chapa estriada cromada 2 zonas com móvel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FM8M-2	Chapa de cozedura chapa mista lisa/estriada 2 zonas com móvel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FM8M-2/CR	Chapa de cozedura chapa mista lisa/estriada cromada 2 zonas com móvel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FL8M-2/CPD	Chapa de cozedura chapa lisa compound 2 zonas de bancada	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A

CHAPA DE COZEDURA A GÁS - SÉRIE 600 DADOS TÉCNICOS

MODELO	Potência Nominal	Potência Nominal G110	Potência Nominal G120	Consumo GPL G30/31	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25	Consumo gás rede G110	Consumo gás rede G120	Ar primário para combustão	Categoria	Construção tipo	Queimador CHAPA DE COZEDURA série 600 simples		Queimador CHAPA DE COZEDURA série 600 duplo		Queimador CHAPA DE COZEDURA série 700		Queimador CHAPA DE COZEDURA série 900		Torneira / Válvula
	kW	kW	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h			nº	kW	nº	kW	nº	kW	nº	kW	
G6FL3B - G6FL3B/SX - G6FR3B - G6FL3M - G6FL3M/SX - G6FR3M	4	4	4	0,31	0,42	0,49	1,03	0,92	8	II2H3+	A	1	4							21 S
G6FL6B - G6FL6B/SX - G6FR6B - G6FM6B - G6FL6M - G6FL6M/SX - G6FR3M - G6FM6M	8	6,5	7	0,63	0,85	0,98	1,68	1,61	16	II2H3+	A			1	8					21 S
G6FL3B/CR - G6FL3M/CR	4	4	4	0,31	0,42	0,49	1,03	0,92	8	II2H3+	A	1	4							25 ST
G6FL6B/CR - G6FL6M/CR	8	6,5	7	0,63	0,85	0,98	1,68	1,61	16	II2H3+	A			1	8					25 ST

CHAPA DE COZEDURA A GÁS - SÉRIE 700 DADOS TÉCNICOS

MODELO	Potência Nominal	Potência Nominal G110	Potência Nominal G120	Consumo GPL G30/31	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25	Consumo gás rede G110	Consumo gás rede G120	Ar primário para combustão	Categoria	Construção tipo	Queimador CHAPA DE COZEDURA série 600 simples		Queimador CHAPA DE COZEDURA série 600 duplo		Queimador CHAPA DE COZEDURA série 700		Queimador CHAPA DE COZEDURA série 900		Torneira / Válvula
	kW	kW	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h			nº	kW	nº	kW	nº	kW	nº	kW	
G7FL4B - G7FL4B/SX - G7FR4B - G7FL4M - G7FL4M/SX - G7FR4M	5,4	5,4	5,4	0,42	0,57	0,66	1,39	1,24	10,8	II2H3+	A					1	5,4			21 S
G7FL8B-2 - G7FL8B-2/SX - G7FR8B-2 - G7FM8B-2 - G7FL8M-2 - G7FL8M-2/SX G7FR8M-2 - G7FM8M-2	10,9	10,9	10,9	0,85	1,15	1,34	2,81	2,50	21,8	II2H3+	A					2	5,4			21 S
G7FL4B/CR - G7FL4M/CR	6	6	6	0,47	0,63	0,74	1,55	1,38	12	II2H3+	A					1	6			25 ST
G7FL8B-2/CR - G7FL8M-2/CR	12	12	12	0,94	1,27	1,48	3,10	2,76	24	II2H3+	A					2	6			25 ST

CHAPA DE COZEDURA A GÁS - SÉRIE 900 DADOS TÉCNICOS

MODELO	Potência Nominal	Potência Nominal G110	Potência Nominal G120	Consumo GPL G30/31	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25	Consumo gás rede G110	Consumo gás rede G120	Ar primário para combustão	Categoria	Construção tipo	Queimador CHAPA DE COZEDURA série 600 simples		Queimador CHAPA DE COZEDURA série 600 duplo		Queimador CHAPA DE COZEDURA série 700		Queimador CHAPA DE COZEDURA série 900		Torneira / Válvula
	kW	kW	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h			nº	kW	nº	kW	nº	kW	nº	kW	
G9FL4B - G9FL4B/SX - G9FR4B - G9FL4B/CPD - G9FL4M - G9FL4M/SX - G9FR4M G9FL4M/CPD	6,3	6,3	6,3	0,49	0,67	0,78	1,63	1,45	12,6	II2H3+	A							1	6,3	21S
G9FL8B-2 - G9FL8B-2/SX - G9FR8B-2 - G9FL8B-2/CPD - G9FM8B-2 G9FL8M-2 G9FL8M-2/SX - G9FR8M-2 - G9FL8M-2/CPD - G9FM8M-2	12,6	12,6	12,6	0,99	1,33	1,55	3,25	2,89	25,2	II2H3+	A							2	6,3	21S
G9FL4B/CR - G9FL4M/CR	6,8	6,8	6,8	0,53	0,72	0,84	1,75	1,56	13,6	II2H3+	A							1	6,8	EUROSIT
G9FL8B-2/CR - G9FL8M-2/CR	13,6	13,6	13,6	1,06	1,44	1,67	3,51	3,12	27,2	II2H3+	A							2	6,8	EUROSIT

CHAPA DE COZEDURA A GÁS - SÉRIE S900 DADOS TÉCNICOS

MODELO	Potência Nominal	Potência Nominal G110	Potência Nominal G120	Consumo GPL G30/31	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25	Consumo gás rede G110	Consumo gás rede G120	Ar primário para combustão	Categoria	Construção tipo	Queimador CHAPA DE COZEDURA série 600 simples		Queimador CHAPA DE COZEDURA série 600 duplo		Queimador CHAPA DE COZEDURA série 700		Queimador CHAPA DE COZEDURA série 900		Torneira / Válvula
	kW	kW	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h			nº	kW	nº	kW	nº	kW	nº	kW	
SG9FL4M - SG9FR4M - SG9FL4M/CPD	6,3	6,3	6,3	0,49	0,67	0,78	1,63	1,45	12,6	II2H3+	A							1	6,3	21S
SG9FL8M-2 - SG9FR8M-2 - SG9FL8M-2/CPD - SG9FM8M-2	12,6	12,6	12,6	0,99	1,33	1,55	3,25	2,89	25,2	II2H3+	A							2	6,3	21S
SG9FL4M/CR- SG9FR4M/CR	6,8	6,8	6,8	0,53	0,72	0,84	1,75	1,56	13,6	II2H3+	A							1	6,8	EUROSIT
SG9FL8M-2/CR- SG9FR8M-2/CR - SG9FM8M-2/CR	13,6	13,6	13,6	1,06	1,44	1,67	3,51	3,12	27,2	II2H3+	A							2	6,8	EUROSIT

INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO

DESCRIÇÃO DO APARELHO

Robusta estrutura de aço, com 4 pés de altura regulável. Revestimento externo de aço em cromo-níquel 18/10. A chapa de aço especial tem uma superfície lisa ou estriada, dotada de protecções laterais e traseiras contra respingos de aço. Há também uma caixa para recolher molhos de aço inoxidável. O aquecimento da chapa é realizado mediante queimadores de aço cromado em forma de tubo, resistentes a solicitações de origem térmica ou mecânica. O queimador piloto é equipado com injectores fixos. A câmara de combustão e as chaminés são realizadas com placas de aço electrogalvanizadas. A regulação da temperatura é possível mediante torneiras específicas equipadas com dispositivos de segurança. As nossas Chapas de Cozedura estão disponíveis em versão equipada com chapa lisa ou estriada.

Os modelos G7FL8B-2 •G7FL8B-2/SX •G7FL8B-2/CR •G7FR8B-2 •G7FM8B-2 •G7FL8M-2 •G7FL8M-2/SX •G7FL8M-2/CR •G7FR8M-2 •G7FM8M-2 •G7FL8B-2/21S •G9FL8B-2 •G9FL8B-2/SX •G9FL8B-2/CR •G9FL8B-2/CPD •G9FR8B-2 •G9FM8B-2 •G9FL8M-2 •G9FL8M-2/SX •G9FL8M-2/CR •G9FL8M-2/CPD •G9FR8M-2 •G9FM8M-2 •SG9FR8M-2 •SG9FR8M-2/CR •SG9FL8M-2 •SG9FL8M-2/CR •SG9FL8M-2/CPD •SG9FM8M-2 •SG9FR8M-2/CR apresentam zonas de cozedura separadas, com comandos de regulação da temperatura independentes.

PREDISPOSIÇÃO

Local de instalação

Aconselha-se posicionar o aparelho num local bem ventilado, possivelmente sob um exaustor. É possível montar o aparelho isolado ou colocá-lo ao lado de outros aparelhos. É preciso, de qualquer forma, manter uma distância mínima de 150 mm aos lados e 150 mm posteriormente se o aparelho for colocado próximo a paredes em material inflamável. Se não for possível respeitar estas distâncias, predispor medidas de segurança adequadas contra eventuais excessos térmicos, por exemplo revestindo as superfícies de instalação com cerâmica ou instalando protecções contra radiações. Colocar os aparelhos sobre uma mesa ou uma prateleira em material não inflamável. Antes de realizar a conexão, é necessário verificar na plaqueta técnica do aparelho se ele é predisposto e idóneo para o tipo de gás disponível. Caso o aparelho funcionar com um tipo de gás diverso, consultar o parágrafo "Funcionamento com outros tipos de gases".

Disposições legais, regras técnicas e directrizes

Para a montagem, observar as seguintes disposições:

- normas UNI CIG 8723
- os regulamentos de construção civil e as disposições contra incêndio locais;
- as normas de prevenção de acidentes em vigor;
- as disposições do Órgão fornecedor de Gás;
- as disposições CEI em vigor;
- as disposições dos Bombeiros.

INSTALAÇÃO

A montagem, a instalação e a manutenção devem ser realizadas por empresas autorizadas pela Entidade fornecedora de Gás local, conforme as normas em vigor. Em primeiro lugar, solicitar o parecer do Órgão local fornecedor de Gás.

Procedimentos de instalação

Para o correcto nivelamento do aparelho, utilizar os pés de altura regulável.

Conexão do gás

A conexão com a entrada de 3/8" G ou 1/2" G prevista no aparelho pode ser fixa ou de engate, utilizando um conector a norma. Se usar tubos flexíveis, deverão ser de aço inoxidável e estar de acordo com a norma. Terminada a conexão, verificar a sua vedação utilizando um spray específico para a detecção de perdas.

Descarga de fumos

Os aparelhos devem ser colocados em locais adequados para a descarga dos resultados da combustão, respeitando o que prescrito pelas normas de instalação. Os aparelhos são considerados (vide tabela "DADOS TÉCNICOS") aparelhos a gás de tipo "A": Não são previstos para a conexão com um conduto de evacuação de produtos da combustão.

Estes aparelhos devem descarregar os produtos da combustão em exaustores específicos o dispositivos semelhantes, ligados com uma chaminé eficiente ou directamente com o exterior. Em sua ausência, é admitido o uso de um aspirador de ar ligado directamente com o exterior, de capacidade não inferior à capacidade exigida, conforme a tabela "DADOS TÉCNICOS", com o acréscimo da troca de ar necessária para o bem estar dos operadores.

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

Operações preliminares à colocação em funcionamento

Antes da colocação em funcionamento é oportuno retirar o revestimento adesivo de protecção. Depois disso, limpar cuidadosamente a superfície de trabalho e as partes externas com água morna e detergente e usando um pano húmido e, então, secar com um pano limpo.

Colocação em funcionamento

Antes da colocação em funcionamento é oportuno verificar se as características do aparelho (categoria e tipo de gás usado) correspondem com a família e o grupo de gás disponíveis no local. Caso contrario, providenciar a passagem para a família de gás exigida ou adaptar ao grupo de gás exigido (vide parágrafo "Funcionamento com outros tipos de gases"). Durante a colocação em funcionamento, respeitar as instruções de uso.

Verificação da potência

Usar os bicos com a potência nominal predisposta nos

aparelhos.
A potência pode ser de dois tipos:
- nominal, indicada na plaqueta do aparelho
- reduzida.

Estes bicos são indicados na tabela "QUEIMADORES".
A pressão de alimentação de gás deve estar dentro destes campos:
- de 18 a 22,5 mbar para gás da segunda família (metano)
- de 27 a 37 mbar para gás da terceira família (butano-propano).

Fora destas margens de pressão não é possível colocar os aparelhos em funcionamento.
Se desejar realizar um ulterior controlo da potência, é possível efectuá-lo mediante um contador, seguindo o chamado "método volumétrico".
De qualquer forma, geralmente é suficiente uma verificação do correcto funcionamento dos bicos.

Controlo da pressão de entrada (Fig.1-2)
A pressão de entrada deve ser medida com um manómetro (resolução mín. 0,1 mbar). Retirar o parafuso (22) da tomada de pressão e conectar o manómetro: depois de realizada a medição, parafusar novamente o parafuso (22) hermeticamente.
IMPORTANTE: A verificação da pressão deve ser realizada com todos os equipamentos a gás conectados e em funcionamento.

Controlo da potência conforme o método volumétrico
Com o auxílio de um contador de gás e de um cronómetro, é possível medir o consumo de gás na unidade de tempo. Este valor será comparado com o valor E, calculado dessa forma

$$E = \frac{\text{Potência do queimador}}{\text{Poder Calorífico do gás}}$$

É importante que a medição da potência seja realizada com o aparelho em estado de inércia.
As potências do queimador, nominal e reduzida, calculadas com o valor de pressão nominal, são obtidas consultando a tabela "QUEIMADORES". O valor do poder calorífico do gás pode ser solicitado ao órgão local fornecedor de gás.

Verificação do funcionamento
Verificar se o tipo de bicos usados corresponde àquele previsto na tabela "QUEIMADORES". Verificar se o redutor de pressão utilizado tem capacidade superior à soma das capacidades de consumo de todos os aparelhos conectados. Controlar se os tubos de alimentação do gás são adequados.

Controlo da chama piloto
Para uma regulação correcta, a chama deve circundar o termopar e deve apresentar uma imagem perfeita; caso contrário, verificar se o injector é adequado para o tipo de gás.

Controlo do ar primário
O fluxo do volume de ar está correctamente regulado quando há uma protecção adequada contra o aumento da chama, com queimador frio, ou retornos desta, com queimador quente. Na tabela "DADOS TÉCNICOS" é fornecida a medida de ar primário para combustão.

Controlo das funções
- Colocar o aparelho em funcionamento.
- Verificar a vedação dos tubos do gás;
- Controlar a chama do queimador, inclusive com o mínimo.

Advertências para o instalador
- Explicar e demonstrar ao utilizador o funcionamento e o uso da máquina conforme as instruções e entregar-lhe o manual de instruções.
- Informar ao operador que qualquer trabalho de reforma ou modificações da construção que possam prejudicar a alimentação de ar para a combustão exigirão a realização de uma nova verificação das funções do aparelho.

Funcionamento com outros tipos de gases
Para passar a outro tipo de gás, por exemplo, de gás metano a gás líquido, é necessário o uso dos bicos adequados para o queimador, conforme a tabela QUEIMADORES. Os bicos dos queimadores para os diversos tipos de gases, marcados com o respectivo diâmetro em centésimos de mm, são postos numa embalagem fornecida com o aparelho. Ao terminar a transformação ou a adaptação, realizar a verificação das funções do aparelho, como descrito no parágrafo "Controlo das funções".

Substituição dos bicos do queimador principal (Fig. 4)
Para trocar o bico (30), extrair a caixa para recolher molhos e afrouxar os parafusos de fixação do painel de comandos. Retirar o painel. Com uma chave adequada, desaparafusar o bico do seu suporte e substituir o bico por um novo (vide tabela "QUEIMADORES"). Se necessário, empurrar para trás a manga de regulação do ar, afrouxando o parafuso (39); dessa forma, a substituição é facilitada. Depois de montar o bico novo, restabelecer a distância do ar primário "A" (vide tabela "QUEIMADORES").

Regulação da chama piloto (Fig.5)
A chama piloto é formada por bicos e ar fixo. A única operação necessária é a substituição dos bicos conforme o tipo de gás, agindo da seguinte forma:
- Desmontar o painel, desaparafusando os parafusos de fixação.
- Desaparafusar a porca de fixação do bicone (n.° 14) e recuperar o bicone (n.° 15) e o bico piloto (n.° 16).
- Substituir o bico piloto por aquele apropriado, consultando a tabela "QUEIMADORES".
- Depois de substituir o bico piloto, parafusar novamente a porca de fixação do bicone (n.° 14) com o respectivo bicone (n.° 15).

Regulação do mínimo (Fig.2-Fig.3)
Consultando a tabela "QUEIMADORES", regular o parafuso do mínimo (20) da seguinte forma:
- para o funcionamento com gás líquido, parafusar o parafuso de regulação do mínimo até o encosto;

- para o funcionamento com gás metano:
  1- Localizar o botão da torneira correspondente.
  2- Acender o queimador e colocá-lo na posição de mínimo.
  3- Regular a capacidade do mínimo através do parafuso 20 (Fig.2-3), desaparafusando aumenta-se e parafusando diminui-se a capacidade.
  4-Depois de alcançar a chama considerada adequada para a função de mínimo, verificar se ela corresponda à capacidade do mínimo indicada na tabela "DADOS TÉCNICOS", a verificação deve ser feita conforme o "método volumétrico" já descrito acima, ou seja:
  5- Ler o contador do gás e simultaneamente accionar o cronómetro.
  6- Depois de um intervalo de tempo suficientemente longo, por exemplo, 10 minutos, parar o cronómetro e ler novamente o contador.
  7- Calcular quanto gás passou durante os 10 minutos (a diferença entre as duas leituras) por ex., leitura 1ª - leitura 2ª = 30 litros (0,03m^3).
  8- Calcular então a potência ao mínimo, aplicando a fórmula do método volumétrico (parágrafo anterior). Potência (kw) = consumo (m^3/h) por poder calorífico do metano
  9- Se a potência for inferior ao valor da tabela, desaparafusar ainda mais o parafuso do mínimo e repetir o controlo.
  10- Se a potência for superior ao valor da tabela, parafusar ainda mais o parafuso do mínimo e repetir o controlo. (9,45 kw/h). P (kw) = 30 litros x 60/10 x 9,45 kw/h = 1,700 kw

MANUTENÇÃO

Atenção!
Antes de realizar qualquer operação de manutenção ou de reparação, desconectar o aparelho da rede de gás.

Executar as seguintes operações de manutenção pelo menos uma vez todos os anos:
- verificação do funcionamento de todos os dispositivos de regulação e segurança;
- controlo do funcionamento dos queimadores:
• accionamento;
• segurança da combustão;
- controlo das diversas funções seguindo o procedimento descrito no parágrafo "Controlo das funções".

Se for necessária a limpeza do queimador principal, agir da seguinte forma:
a) retirar os botões de comando, a caixa para recolher os molhos e o painel depois de desaparafusar os parafusos de fixação;
b) liberar o tubo do gás do encaixe dos bicos desaparafusando a junta de parafuso (28) específica;
c) retirar a placa frontal da câmara de combustão mediante os parafusos de fixação, afrouxando, então, os parafusos de fixação da placa dianteira do queimador principal.

O queimador principal pode ser extraído para a limpeza. Limpar cuidadosamente as aberturas de saída do queimador com o auxílio de um instrumento ou de um palito com diâmetro adequado. Ao repor o queimador, prestar atenção para enfiá-lo correctamente, com o lado traseiro no encaixe da câmara de combustão.
- Certificar-se que o percurso de descarga do gás não apresenta defeito algum.

SUBSTITUIÇÃO DOS COMPONENTES (PEÇAS DE REPOSIÇÃO)

USAR EXCLUSIVAMENTE PEÇAS ORIGINAIS, FORNECIDAS PELO FABRICANTE. A substituição das peças deve ser feita por pessoal autorizado!

Para substituir as seguintes peças, extrair em primeiro lugar os botões de comando, retirar a caixa para recolher molhos e retirar o painel de comandos (depois de afrouxar os parafusos de fixação).

Vela de ignição (Fig. 5)
A vela (37) é extraída por baixo. Soltar o cabo de ignição, afrouxar a porca de fixação e inserir uma nova vela.

Torneira do gás (Fig. 1-2-3)
Afrouxar as juntas de parafuso dos tubos do gás e do termopar, afrouxar então os parafusos de fixação da alimentação na rampa de gás e inserir uma nova torneira.

Termopar (Fig. 1-2-3 e 5)
Afrouxar as juntas de parafuso que fixam o termopar na estrutura (torneiras, válvulas) do gás e no queimador piloto; inserir a nova peça.
Terminada a substituição, montar novamente na ordem correcta o painel e as suas respectivas peças.

ADVERTÊNCIA
Depois de realizar a substituição de peças de alimentação do gás é necessário realizar uma verificação da vedação e das funções dos diversos elementos.

INSTRUÇÕES DE USO

COLOCAÇÃO EM EXERCÍCIO

Primeira cozedura com a chapa
Importante!
Antes de usar o aparelho pela primeira vez, é preciso limpar cuidadosamente a superfície da chapa com água morna e detergente, usando um pano macio para eliminar qualquer resíduo de anticorrosivo aplicado na fábrica; enxugar com um pano limpo.

ACCIONAMENTO

Accionamento do queimador piloto (Fig. 6)
Carregar no botão (4) e girá-lo para a esquerda, até a posição. Mantê-lo pressionado e, simultaneamente, accionar diversas vezes o botão do acendedor piezoeléctrico (6) até que se acenda a chama piloto, visível através da abertura (10) localizada no painel. Manter o botão pressionado por cerca de outros 15-20 segundos; se a chama piloto apagar depois da liberação do botão, repetir a operação de accionamento.

Accionamento do queimador principal e regulação da temperatura (Fig. 6)

Para accionar o queimador principal, girar ulteriormente o botão para a esquerda, até a temperatura desejada.

O termostato é marcado com posições de a ; os valores indicativos da temperatura para cada posição são os seguintes:

Posição	graus °C
	160
2	170
3	185
4	200
5	215
6	235
7	260
	290

- Na válvula termostática, o mínimo é a posição **1** e o máximo, a posição **7**.

DESACTIVAÇÃO

Desactivação durante o funcionamento normal

Se for preciso desactivar apenas os queimadores principais, girar o botão de serviço até a posição ; nesta posição, permanecerá acesa apenas a chama piloto. Para descativar completamente toda a instalação, girar o botão até a posição ●/○; nesta posição, o queimador piloto também é apagado.

Desactivação em caso de falha

Em caso de falha, interromper a alimentação do gás para o aparelho.

Comportamento em caso de falha e de prolongada interrupção de funcionamento

Se o aparelho deverá permanecer desactivado por um longo tempo ou em caso de falha ou funcionamento irregular, fechar a torneira de ligação com a rede de gás, colocada no exterior do aparelho. Depois de realizar todas as operações de limpeza, as superfícies de aço inox, completamente secas, deverão ser protegidas com produtos encontrados normalmente em comércio, adequados para a protecção contra fenómenos de corrosão. Em caso de falha, avisar o serviço de assistência.

CUIDADOS COM O APARELHO

ATENÇÃO!

- Antes da limpeza, desligar o aparelho e esperar até que esfrie.
- Em caso de aparelhos com alimentação eléctrica, desactivar a alimentação eléctrica mediante o interruptor seccionador.

Uma limpeza diária escrupulosa do aparelho garante o seu perfeito funcionamento e uma sua longa duração. As superfícies de aço devem ser limpas com detergente líquido para louça diluído com água muito quente, usando um pano macio; para sujidade mais resistente, usar álcool etílico, acetona ou outro solvente não halogenado; **não usar detergentes em pó abrasivos ou substâncias corrosivas como ácido clorídrico / muriático ou sulfúrico. O uso de ácidos pode comprometer a funcionalidade e a segurança do aparelho.** Não usar escovas, lã de aço ou discos abrasivos realizados com outros metais ou ligas, que podem provocar manchas de ferrugem por contaminação. Pelo mesmo motivo, evitar o contacto com objectos de ferro. Atenção a lãs ou escovas de aço inoxidável que, mesmo não contaminando as superfícies, podem causar arranhadelas danosas. Se a sujidade for relevante, não usar absolutamente lixa; recomendamos, como alternativa, o uso de esponjas sintéticas (por ex. esponja Scotchbrite). Tampouco utilizar substâncias para a limpeza de prata e prestar atenção aos vapores de ácido clorídrico ou sulfúrico provenientes, por exemplo da lavagem dos pavimentos. **Não dirigir jactos de água directos contra o aparelho, para não danificá-lo.** Após a limpeza, enxaguar cuidadosamente com água limpa e secar bem, com um pano.

INFORMAÇÃO AOS UTILIZADORES

Conforme as Directrizes 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relativas à redução do uso de substâncias perigosas em aparelhos eléctricos e electrónicos e à eliminação de resíduos.

O símbolo lixo riscado, apresentado no aparelho ou na sua embalagem, indica que o produto, ao término da sua vida útil, deve ser recolhido separadamente dos outros resíduos. O recolhimento selectivo deste aparelho, ao término de sua vida útil, é organizado e realizado pelo fabricante. O usuário que desejar eliminar este aparelho deverá, portanto, contactar o fabricante e seguir o sistema adoptado para permitir o recolhimento selectivo do aparelho não mais utilizado. O recolhimento selectivo adequado e o envio sucessivo do aparelho para a reciclagem, o tratamento e a eliminação compatível com o ambiente contribui para evitar possíveis efeitos negativos para o ambiente e para a saúde e facilita a reutilização e/ou reciclagem dos materiais que compõem o aparelho.

A eliminação abusiva do produto pelo utilizador comporta a aplicação das sanções administrativas previstas pelas normas em vigor.

ΠΛΑΚΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΑΕΡΙΟΥ ΣΕΙΡΑ 600

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διάστ: (M x B x Y) Επιφάνεια εργασίας (Y συνολικό)	Τύπος
G6FL3B	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια επιτραπέζια	mm 300 x 600 x 290 (410)	A
G6FL3B/SX	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια γυαλισμένη επιτραπέζια	mm 300 x 600 x 290 (410)	A
G6FL3B/CR	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια χρωμίου επιτραπέζια	mm 300 x 600 x 290 (410)	A
G6FR3B	Πλάκα ψησίματος με ραβδωτή επιφάνεια επιτραπέζια	mm 300 x 600 x 290 (410)	A
G6FL3M	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια με έπιπλο	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A
G6FL3M/SX	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια γυαλισμένη με έπιπλο	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A
G6FL3M/CR	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια χρωμίου με έπιπλο	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A
G6FR3M	Πλάκα ψησίματος με ραβδωτή επιφάνεια με έπιπλο	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A
G6FL6B	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια επιτραπέζια	mm 600 x 600 x 290 (410)	A
G6FL6B/SX	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια γυαλισμένη επιτραπέζια	mm 600 x 600 x 290 (410)	A
G6FL6B/CR	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια χρωμίου επιτραπέζια	mm 600 x 600 x 290 (410)	A
G6FR6B	Πλάκα ψησίματος με ραβδωτή επιφάνεια επιτραπέζια	mm 600 x 600 x 290 (410)	A
G6FM6B	Πλάκα ψησίματος με μικτή επιφάνεια λεία/ραβδωτή επιτραπέζια	mm 600 x 600 x 290 (410)	A
G6FL6M	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια με έπιπλο	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A
G6FL6M/SX	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια γυαλισμένη με έπιπλο	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A
G6FL6M/CR	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια χρωμίου με έπιπλο	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A
G6FR6M	Πλάκα ψησίματος με ραβδωτή επιφάνεια με έπιπλο	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A
G6FM6M	Πλάκα ψησίματος με μικτή επιφάνεια λεία/ραβδωτή με έπιπλο	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A

ΠΛΑΚΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΑΕΡΙΟΥ ΣΕΙΡΑ 700

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διάστ: (M x B x Y) Επιφάνεια εργασίας (Y συνολικό)	Τύπος
G7FL4B	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια επιτραπέζια	mm 400 x 700 x 290 (430)	A
G7FL4B/SX	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια γυαλισμένη επιτραπέζια	mm 400 x 700 x 290 (430)	A
G7FL4B/CR	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια χρωμίου επιτραπέζια	mm 400 x 700 x 290 (430)	A
G7FR4B	Πλάκα ψησίματος με ραβδωτή επιφάνεια επιτραπέζια	mm 400 x 700 x 290 (430)	A
G7FL4M	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια με έπιπλο	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A
G7FL4M/SX	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια γυαλισμένη με έπιπλο	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A
G7FL4M/CR	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια χρωμίου με έπιπλο	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A
G7FR4M	Πλάκα ψησίματος με ραβδωτή επιφάνεια με έπιπλο	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A
G7FL8B-2	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια 2 ζώνες μαγειρέματος επιτραπέζια	mm 800 x 700 x 290 (430)	A
G7FL8B-2/SX	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια γυαλισμένη 2 ζώνες μαγειρέματος επιτραπέζια	mm 800 x 700 x 290 (430)	A
G7FL8B-2/CR	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια χρωμίου 2 ζώνες μαγειρέματος επιτραπέζια	mm 800 x 700 x 290 (430)	A
G7FR8B-2	Πλάκα ψησίματος με ραβδωτή επιφάνεια 2 ζώνες μαγειρέματος επιτραπέζια	mm 800 x 700 x 290 (430)	A
G7FM8B-2	Πλάκα ψησίματος με μικτή επιφάνεια λεία/ραβδωτή 2 ζώνες μαγειρέματος επιτραπέζια	mm 800 x 700 x 290 (430)	A
G7FL8M-2	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια 2 ζώνες μαγειρέματος με έπιπλο	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A
G7FL8M-2/SX	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια γυαλισμένη 2 ζώνες μαγειρέματος με έπιπλο	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A
G7FL8M-2/CR	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια χρωμίου 2 ζώνες μαγειρέματος με έπιπλο	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A
G7FR8M-2	Πλάκα ψησίματος με ραβδωτή επιφάνεια 2 ζώνες μαγειρέματος με έπιπλο	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A
G7FM8M-2	Πλάκα ψησίματος με μικτή επιφάνεια λεία/ραβδωτή 2 ζώνες μαγειρέματος με έπιπλο	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A

ΠΛΑΚΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΑΕΡΙΟΥ ΣΕΙΡΑ 900

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διάστ: (M x B x Y) Επιφάνεια εργασίας (Y συνολικό)	Τύπος
G9FL4B	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια επιτραπέζια	mm 400 x 900 x 290 (455)	A
G9FL4B/SX	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια γυαλισμένη επιτραπέζια	mm 400 x 900 x 290 (455)	A
G9FL4B/CR	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια χρωμίου επιτραπέζια	mm 400 x 900 x 290 (455)	A
G9FL4B/CPD	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια compound επιτραπέζια	mm 400 x 900 x 290 (455)	A
G9FR4B	Πλάκα ψησίματος με ραβδωτή επιφάνεια επιτραπέζια	mm 400 x 900 x 290 (455)	A
G9FL4M	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια με έπιπλο	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL4M/SX	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια γυαλισμένη με έπιπλο	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL4M/CR	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια χρωμίου με έπιπλο	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL4M/CPD	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια compound με έπιπλο	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
G9FR4M	Πλάκα ψησίματος με ραβδωτή επιφάνεια με έπιπλο	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL8B-2	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια 2 ζώνες μαγειρέματος επιτραπέζια	mm 400 x 900 x 290 (455)	A
G9FL8B-2/SX	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια γυαλισμένη 2 ζώνες μαγειρέματος επιτραπέζια	mm 800 x 900 x 290 (455)	A
G9FL8B-2/CR	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια χρωμίου 2 ζώνες μαγειρέματος επιτραπέζια	mm 800 x 900 x 290 (455)	A
G9FL8B-2/CPD	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια compound 2 ζώνες μαγειρέματος επιτραπέζια	mm 800 x 900 x 290 (455)	A
G9FR8B-2	Πλάκα ψησίματος με ραβδωτή επιφάνεια 2 ζώνες μαγειρέματος επιτραπέζια	mm 800 x 900 x 290 (455)	A
G9FM8B-2	Πλάκα ψησίματος με μικτή επιφάνεια λεία/ραβδωτή 2 ζώνες μαγειρέματος επιτραπέζια	mm 800 x 900 x 290 (455)	A
G9FL8M-2	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια 2 ζώνες μαγειρέματος με έπιπλο	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL8M-2/SX	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια γυαλισμένη 2 ζώνες μαγειρέματος με έπιπλο	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL8M-2/CR	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια χρωμίου 2 ζώνες μαγειρέματος με έπιπλο	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL8M-2/CPD	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια compound 2 ζώνες μαγειρέματος με έπιπλο	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
G9FR8M-2	Πλάκα ψησίματος με ραβδωτή επιφάνεια 2 ζώνες μαγειρέματος με έπιπλο	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
G9FM8M-2	Πλάκα ψησίματος με μικτή επιφάνεια λεία/ραβδωτή 2 ζώνες μαγειρέματος με έπιπλο	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A

ΠΛΑΚΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΑΕΡΙΟΥ ΣΕΙΡΑ S900

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διάστ: (M x B x Y) Επιφάνεια εργασίας (Y συνολικό)	Τύπος
SG9FL4M	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια με έπιπλο	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FL4M/CR	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια χρωμίου με έπιπλο	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FR4M	Πλάκα ψησίματος με ραβδωτή επιφάνεια με έπιπλο	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FR4M/CR	Πλάκα ψησίματος με ραβδωτή επιφάνεια χρωμίου με έπιπλο	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FL4M/CPD	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια compound με έπιπλο	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FL8M-2	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια 2 ζώνες μαγειρέματος με έπιπλο	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FL8M-2/CR	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια χρωμίου 2 ζώνες μαγειρέματος με έπιπλο	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FR8M-2	Πλάκα ψησίματος με ραβδωτή επιφάνεια 2 ζώνες μαγειρέματος με έπιπλο	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FR8M-2/CR	Πλάκα ψησίματος με ραβδωτή επιφάνεια χρωμίου 2 ζώνες μαγειρέματος με έπιπλο	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FM8M-2	Πλάκα ψησίματος με μικτή επιφάνεια λεία/ραβδωτή 2 ζώνες μαγειρέματος με έπιπλο	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FM8M-2/CR	Πλάκα ψησίματος με μικτή επιφάνεια λεία/ραβδωτή χρωμίου 2 ζώνες μαγειρέματος με έπιπλο	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FL8M-2/CPD	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια compound 2 ζώνες μαγειρέματος επιτραπέζια	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A

ΚΑΥΣΤΗΡΑΣ ΠΛΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΣΕΙΡΑΣ 600 — ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΜΟΝΤΕΛΟ	Ονομαστική ισχύς	Ονομαστική ισχύς G110	Ονομαστική ισχύς G120	Κατανάλωση LPG G30/31	Κατανάλωση Μεθανίου G20	Κατανάλωση Μεθανίου G25	Κατανάλωση Φυσικού Αερίου G110	Κατανάλωση Φυσικού Αερίου G120	Πρωτεύων αέρας για καύση	Κλάση	Τύπος κατασκευής	Καυστήρας ΠΛΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ σειράς 600 μονός		Καυστήρας ΠΛΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ σειράς 600 διπλός		Καυστήρας ΠΛΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ σειράς 700		Καυστήρας ΠΛΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ σειράς 900		Βάνα / Βαλβίδα
	kW	kW	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h			n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	
G6FL3B - G6FL3B/SX - G6FR3B - G6FL3M - G6FL3M/SX - G6FR3M	4	4	4	0,31	0,42	0,49	1,03	0,92	8	II2H3+	A	1	4							21 S
G6FL6B - G6FL6B/SX - G6FR6B - G6FM6B - G6FL6M - G6FL6M/SX - G6FR3M - G6FM6M	8	6,5	7	0,63	0,85	0,98	1,68	1,61	16	II2H3+	A			1	8					21 S
G6FL3B/CR - G6FL3M/CR	4	4	4	0,31	0,42	0,49	1,03	0,92	8	II2H3+	A	1	4							25 ST
G6FL6B/CR - G6FL6M/CR	8	6,5	7	0,63	0,85	0,98	1,68	1,61	16	II2H3+	A			1	8					25 ST

ΠΛΑΚΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΑΕΡΙΟΥ - ΣΕΙΡΑ 700 — ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΜΟΝΤΕΛΟ	Ονομαστική ισχύς	Ονομαστική ισχύς G110	Ονομαστική ισχύς G120	Κατανάλωση LPG G30/31	Κατανάλωση Μεθανίου G20	Κατανάλωση Μεθανίου G25	Κατανάλωση Φυσικού Αερίου G110	Κατανάλωση Φυσικού Αερίου G120	Πρωτεύων αέρας για καύση	Κλάση	Τύπος κατασκευής	Καυστήρας ΠΛΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ σειράς 600 μονός		Καυστήρας ΠΛΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ σειράς 600 διπλός		Καυστήρας ΠΛΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ σειράς 700		Καυστήρας ΠΛΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ σειράς 900		Βάνα / Βαλβίδα
	kW	kW	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h			n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	
G7FL4B - G7FL4B/SX - G7FR4B - G7FL4M - G7FL4M/SX - G7FR4M	5,4	5,4	5,4	0,42	0,57	0,66	1,39	1,24	10,8	II2H3+	A					1	5,4			21 S
G7FL8B-2 - G7FL8B-2/SX - G7FR8B-2 - G7FM8B-2 - G7FL8M-2 - G7FL8M-2/SX G7FR8M-2 - G7FM8M-2	10,9	10,9	10,9	0,85	1,15	1,34	2,81	2,50	21,8	II2H3+	A					2	5,4			21 S
G7FL4B/CR - G7FL4M/CR	6	6	6	0,47	0,63	0,74	1,55	1,38	12	II2H3+	A					1	6			25 ST
G7FL8B-2/CR - G7FL8M-2/CR	12	12	12	0,94	1,27	1,48	3,10	2,76	24	II2H3+	A					2	6			25 ST

ΠΛΑΚΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΑΕΡΙΟΥ - ΣΕΙΡΑ 900 — ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΜΟΝΤΕΛΟ	Ονομαστική ισχύς	Ονομαστική ισχύς G110	Ονομαστική ισχύς G120	Κατανάλωση LPG G30/31	Κατανάλωση Μεθανίου G20	Κατανάλωση Μεθανίου G25	Κατανάλωση Φυσικού Αερίου G110	Κατανάλωση Φυσικού Αερίου G120	Πρωτεύων αέρας για καύση	Κλάση	Τύπος κατασκευής	Καυστήρας ΠΛΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ σειράς 600 μονός		Καυστήρας ΠΛΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ σειράς 600 διπλός		Καυστήρας ΠΛΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ σειράς 700		Καυστήρας ΠΛΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ σειράς 900		Βάνα / Βαλβίδα
	kW	kW	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h			n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	
G9FL4B - G9FL4B/SX - G9FR4B - G9FL4B/CPD - G9FL4M - G9FL4M/SX - G9FR4M G9FL4M/CPD	6,3	6,3	6,3	0,49	0,67	0,78	1,63	1,45	12,6	II2H3+	A							1	6,3	21S
G9FL8B-2 - G9FL8B-2/SX - G9FR8B-2 - G9FL8B-2/CPD - G9FM8B-2 G9FL8M-2 G9FL8M-2/SX - G9FR8M-2 - G9FL8M-2/CPD - G9FM8M-2	12,6	12,6	12,6	0,99	1,33	1,55	3,25	2,89	25,2	II2H3+	A							2	6,3	21S
G9FL4B/CR - G9FL4M/CR	6,8	6,8	6,8	0,53	0,72	0,84	1,75	1,56	13,6	II2H3+	A							1	6,8	EUROSIT
G9FL8B-2/CR - G9FL8M-2/CR	13,6	13,6	13,6	1,06	1,44	1,67	3,51	3,12	27,2	II2H3+	A							2	6,8	EUROSIT

ΠΛΑΚΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΑΕΡΙΟΥ - ΣΕΙΡΑ S900 — ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΜΟΝΤΕΛΟ	Ονομαστική ισχύς	Ονομαστική ισχύς G110	Ονομαστική ισχύς G120	Κατανάλωση LPG G30/31	Κατανάλωση Μεθανίου G20	Κατανάλωση Μεθανίου G25	Κατανάλωση Φυσικού Αερίου G110	Κατανάλωση Φυσικού Αερίου G120	Πρωτεύων αέρας για καύση	Κλάση	Τύπος κατασκευής	Καυστήρας ΠΛΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ σειράς 600 μονός		Καυστήρας ΠΛΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ σειράς 600 διπλός		Καυστήρας ΠΛΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ σειράς 700		Καυστήρας ΠΛΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ σειράς 900		Βάνα / Βαλβίδα
	kW	kW	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h			n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	
SG9FL4M - SG9FR4M - SG9FL4M/CPD	6,3	6,3	6,3	0,49	0,67	0,78	1,63	1,45	12,6	II2H3+	A							1	6,3	21S
SG9FL8M-2 - SG9FR8M-2 - SG9FL8M-2/CPD - SG9FM8M-2	12,6	12,6	12,6	0,99	1,33	1,55	3,25	2,89	25,2	II2H3+	A							2	6,3	21S
SG9FL4M/CR- SG9FR4M/CR	6,8	6,8	6,8	0,53	0,72	0,84	1,75	1,56	13,6	II2H3+	A							1	6,8	EUROSIT
SG9FL8M-2/CR- SG9FR8M-2/CR - SG9FM8M-2/CR	13,6	13,6	13,6	1,06	1,44	1,67	3,51	3,12	27,2	II2H3+	A							2	6,8	EUROSIT

ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Ανθεκτική κατασκευή από ατσάλι, με 4 ποδαράκια με ρυθμιζόμενο ύψος. Εξωτερική επένδυση από ατσάλι χρωμίου-νικελίου 18/10. Η πλάκα ψησίματος από ειδικό χάλυβα παρουσιάζει μια επιφάνεια που μπορεί να είναι λεία ή ραβδωτή, και έχει πλευρικά και πίσω πάνελ από χάλυβα που προστατεύουν από πιτσιλίσματα. Προβλέπεται επίσης ένα συρτάρι από ανοξείδωτο χάλυβα για την συλλογή των υγρών. Η θέρμανση της πλάκας ψησίματος γίνεται μέσω καυστήρων από επιχρωμιωμένο χάλυβα σωληνοειδούς σχήματος, με ανθεκτικότητα σε θερμικής ή μηχανικής προέλευσης καταπόνηση. Ο καυστήρας πιλότος παρέχει σταθερούς εγχυτήρες. Ο θάλαμος καύσης και οι καπνοδόχοι κατασκευάζονται με ελάσματα από χάλυβα με ηλεκτρολυτική επιψευδαργύρωση. Η ρύθμιση της θερμοκρασίας γίνεται μέσω ειδικών βανών που παρέχουν και συστήματα ασφαλείας. Οι δικές μας εστίες ψησίματος Fry-Top υπάρχουν και στο μοντέλο με λεία πλάκα και στο μοντέλο με ραβδωτή πλάκα ψησίματος.

Τα μοντέλα G7FL8B-2 •G7FL8B-2/SX •G7FL8B-2/CR •G7FR8B-2 •G7FM8B-2 •G7FL8M-2 •G7FL8M-2/SX •G7FL8M-2/CR •G7FR8M-2 •G7FM8M-2 •G7FL8B-2/21S •G9FL8B-2 •G9FL8B-2/SX •G9FL8B-2/CR •G9FL8B-2/CPD •G9FR8B-2 •G9FM8B-2 •G9FL8M-2 •G9FL8M-2/SX •G9FL8M-2/CR •G9FL8M-2/CPD •G9FR8M-2 •G9FM8M-2 •SG9FR8M-2 •SG9FR8M-2/CR •SG9FL8M-2 •SG9FL8M-2/CR •SG9FL8M-2/CPD •SG9FM8M-2 •SG9FR8M-2/CR παρέχουν ξεχωριστές περιοχές ψησίματος με ξεχωριστούς διακόπτες για την ρύθμιση της θερμοκρασίας.

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

Χώρος εγκατάστασης

Συνιστάται να τοποθετήσετε τη συσκευή σε ένα χώρο με καλό αερισμό, εάν είναι δυνατόν κάτω από έναν απορροφητήρα. Μπορείτε να τοποθετήσετε τη συσκευή μεμονωμένα ή δίπλα σε άλλες συσκευές. Σε κάθε περίπτωση κρατήστε μία ελάχιστη απόσταση των 150 mm για τις πλαϊνές πλευρές και των 150 mm για την πίσω πλευρά σε περίπτωση που η συσκευή βρίσκεται κοντά σε τοιχώματα από εύφλεκτο υλικό. Καθώς δεν γίνεται δυνατή η τήρηση των παραπάνω αποστάσεων, προβλέψτε κατάλληλα μέτρα ασφαλείας για ενδεχόμενες ακραίες θερμοκρασίες, για παράδειγμα επενδύοντας τις επιφάνειες εγκατάστασης με πλακάκια, ή τοποθετώντας προστασίες κατά της ακτινοβολίας. Τοποθετήστε τις συσκευές σε ένα τραπέζι ή σε μια επιφάνεια από μη εύφλεκτο υλικό. Πριν να κάνετε τη σύνδεση, χρειάζεται να ελέγξετε επάνω στην τεχνική πινακίδα της συσκευής εάν είναι διευθετημένη και κατάλληλη για τον διαθέσιμο τύπο αερίου. Σε περίπτωση που η συσκευή λειτουργεί με έναν διαφορετικό τύπο αερίου, συμβουλευτείτε την παράγραφο "Λειτουργία με άλλους τύπους αερίου".

Νομοθετικές διατάξεις, τεχνικοί κανονισμοί και οδηγίες

Σχετικά με την τοποθέτηση τηρήστε τις ακόλουθες διατάξεις:

- τα πρότυπα UNI CIG 8723
- τους οικοδομικούς κανονισμούς και τις τοπικές διατάξεις πυρασφάλειας
- τους ισχύοντες κανονισμούς πρόληψης ατυχημάτων
- τις διατάξεις του οργανισμού παροχής αερίου
- τις ισχύουσες διατάξεις της ΔΗΕ
- διατάξεις της Πυροσβεστικής Υπηρεσίας.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Η τοποθέτηση, η εγκατάσταση και η συντήρηση, πρέπει να εκτελούνται από εταιρίες που είναι εξουσιοδοτημένες από τον τοπικό οργανισμό παροχής αερίου σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις. Κατ' αρχάς ζητήστε τη γνωμοδότηση του τοπικού οργανισμού παροχής του αερίου.

Διαδικασίες εγκατάστασης

Για τη σωστή οριζοντίωση της συσκευής, χρησιμοποιήστε τα ποδαράκια που ρυθμίζονται σε ύψος.

Σύνδεση με το υγραέριο

Η σύνδεση στο στόμιο των 3/8" G ή 1/2" G που προβλέπεται στη συσκευή μπορεί να είναι σταθερή ή αποσπάσιμη χρησιμοποιώντας έναν ακροδέκτη συμβατό με τους κανονισμούς. Εάν χρησιμοποιείτε εύκαμπτους αγωγούς, πρέπει να είναι από ανοξείδωτο ατσάλι και συμβατοί με τους κανονισμούς Αφού ολοκληρωθεί η σύνδεση, ελέγξτε τη στεγανότητά της χρησιμοποιώντας ένα ειδικό σπρέι για τον εντοπισμό διαρροών.

Εκκένωση ατμών

Οι συσκευές πρέπει να τοποθετούνται σε χώρους κατάλληλους για την εκκένωση των προϊόντων καύσης σύμφωνα με αυτά που προδιαγράφονται από τους κανονισμούς εγκατάστασης. Οι συσκευές θεωρούνται (βλέπε πίνακα "ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ") ως συσκευές αερίου τύπου "A": Δεν προβλέπονται για σύνδεση σε έναν αγωγό εκκένωσης των προϊόντων της καύσης.

Οι συσκευές αυτές πρέπει να εκκενώνουν τα προϊόντα της καύσης σε κατάλληλους απορροφητήρες, ή παρόμοιες διατάξεις, συνδεόμενες σε μία καπνοδόχο ασφαλούς ικανότητας ή απ' ευθείας στον εξωτερικό χώρο.

Εάν δεν υπάρχουν, επιτρέπεται η χρήση ενός απορροφητήρα αέρα που συνδέεται απ' ευθείας στον εξωτερικό χώρο, με ικανότητα όχι μικρότερη από την απαιτούμενη, βλέπε πίνακα "ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ", ο οποίος απορροφητήρας διευρύνεται για την απαραίτητη αλλαγή του αέρα προς όφελος των χειριστών.

ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Προκαταρκτικές ενέργειες

Πριν να εγκαταστήσετε τη συσκευή πρέπει να αφαιρέσετε την αυτοκόλλητη επικάλυψη προστασίας. Στη συνέχεια καθαρίστε με προσοχή την επιφάνεια εργασίας και τα εξωτερικά μέρη με χλιαρό νερό και απορρυπαντικό χρησιμοποιώντας ένα υγρό πανί, στη συνέχεια στεγνώστε με ένα καθαρό πανί.

Έναρξη λειτουργίας

Πριν να θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή, είναι απαραίτητο να ελέγξετε εάν τα χαρακτηριστικά της (κατηγορία και τύπος αερίου που χρησιμοποιείται) αντιστοιχούν με την οικογένεια και την ομάδα αερίου που είναι διαθέσιμα στον τόπο εγκατάστασης. Σε περίπτωση μη αντιστοιχία, φροντίστε για την μεταβολή στην απαιτούμενη οικογένεια αερίου ή για την προσαρμογή στην απαιτούμενη ομάδα αερίου (βλέπε παράγραφο "Λειτουργία με άλλους τύπους αερίου"). Για την έναρξη λειτουργίας τηρήστε τις οδηγίες χρήσης.

Έλεγχος της ισχύος

Χρησιμοποιήστε τα ακροφύσια για την ονομαστική ισχύ που αναφέρεται επάνω στις συσκευές.

Η ισχύς μπορεί να είναι δύο τύπων:

- ονομαστική, που αναφέρεται στην πινακίδα.
- μειωμένη.

Σχετικά με τα ακροφύσια γίνεται αναφορά στον πίνακα "ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ".

Η πίεση τροφοδοσίας αερίου πρέπει να είναι εντός των παρακάτω ορίων:

- μεταξύ 18 και 22,5 mbar για υγραέρια που ανήκουν στην δεύτερη οικογένεια (μεθάνιο)
- μεταξύ 27 και 37 mbar για υγραέρια που ανήκουν στην τρίτη οικογένεια (βουτάνιο - προπάνιο).

Πέρα από τα προαναφερόμενα όρια πίεσης δεν είναι δυνατόν να λειτουργήσουν οι συσκευές.

Εάν επιθυμείτε έναν περαιτέρω έλεγχο της ισχύος, είναι δυνατόν να τον κάνετε μέσω ενός μετρητή ακολουθώντας την ονομαζόμενη "ογκομετρική μέθοδο".

Κατά κανόνα, πάντως, αρκεί ένας έλεγχος της σωστής λειτουργίας των ακροφυσίων.

Έλεγχος της πίεσης εισόδου (Εικ. 1-2)

Η πίεση εισόδου πρέπει να μετριέται με ένα μανόμετρο (ελάχιστη ανάλυση 0,1 mbar). Αφαιρέστε τη βίδα (22) από την υποδοχή πίεσης και συνδέστε το μανόμετρο: αφού γίνει η μέτρηση, ξαναβιδώστε ερμητικά τη βίδα (22).

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Ο έλεγχος της πίεσης πρέπει να πραγματοποιηθεί με όλα τα εξαρτήματα αερίου συνδεδεμένα και λειτουργούντα.

Έλεγχος της ισχύος σύμφωνα με την ογκομετρική μέθοδο

Με τη βοήθεια ενός μετρητή αερίου και ενός χρονομέτρου, είναι δυνατόν να μετρήσετε την κατανάλωση αερίου ανά μονάδα χρόνου. Αυτό το αποτέλεσμα θα συγκριθεί με την τιμή Ε υπολογιζόμενη ως εξής:

$$E = \frac{\text{Ισχύς καυστήρα}}{\text{Θερμογόνος δύναμη του αερίου}}$$

Είναι σημαντικό να γίνει η μέτρηση ισχύος όταν η συσκευή βρίσκεται σε αδρανή κατάσταση.

Η ονομαστική και η μειωμένη ισχύς του καυστήρα, υπολογιζόμενες στην ονομαστική τιμή πίεσης, λαμβάνονται σύμφωνα με όσα αναφέρονται στον πίνακα "ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ". Η τιμή της θερμογόνου δύναμης του αερίου, μπορεί να ζητηθεί από τον τοπικό οργανισμό παροχής του αερίου.

Έλεγχος της λειτουργίας

Ελέγξτε εάν ο τύπος ακροφυσίων που χρησιμοποιούνται, αντιστοιχεί σ' αυτούς που προβλέπονται στον πίνακα "ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ". Βεβαιωθείτε ότι ο μειωτήρας πίεσης που χρησιμοποιείται έχει ικανότητα μεγαλύτερη από το σύνολο των ικανοτήτων κατανάλωσης όλων των συνδεδεμένων εξοπλισμών. Ελέγξτε ότι η σωλήνωση προσαγωγής του αερίου είναι κατάλληλη.

Έλεγχος της φλόγας πιλότου

Για μία σωστή ρύθμιση η φλόγα πρέπει να περιβάλλει το θερμοστοιχείο και η εμφάνιση της να είναι τέλεια. Σε αντίθετη περίπτωση, ελέγξτε εάν ο εγχυτήρας είναι κατάλληλος για τον τύπο αερίου.

Έλεγχος του πρωτεύοντος αέρα

Η ροή του όγκου αέρα είναι σωστά ρυθμισμένη όταν υπάρχει μια κατάλληλη προστασία κατά της αύξησης της φλόγας με κρύο καυστήρα ή κατά της επιστροφής με ζεστό καυστήρα. Στον πίνακα "ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ" αναφέρεται η τιμή του πρωτεύοντος αέρα για καύση.

Έλεγχος λειτουργιών

- Θέστε σε λειτουργία τη συσκευή.
- Ελέγξτε τη στεγανότητα των σωλήνων του αερίου.
- Ελέγξτε τη φλόγα του καυστήρα, ακόμη και στο ελάχιστο.

Προειδοποιήσεις για τον τεχνικό εγκατάστασης

- Εξηγήστε και δείξτε στο χρήστη τη λειτουργία και τη χρήση της συσκευής σύμφωνα με τις οδηγίες και παραδώστε του το εγχειρίδιο με τις οδηγίες χρήσης.
- Πληροφορήστε το χειριστή ότι οποιαδήποτε εργασία αναδόμησης ή οικοδομικής τροποποίησης που ενδέχεται να βλάψει την τροφοδοσία αέρα για την καύση καθιστά απαραίτητη την εκτέλεση νέου ελέγχου των λειτουργιών της συσκευής.

Λειτουργία με άλλους τύπους αερίου

Για να περάσετε σε έναν άλλον τύπο αερίου, για παράδειγμα από το μεθάνιο στο υγραέριο, απαιτείται η χρήση των κατάλληλων για τον καυστήρα ακροφυσίων σύμφωνα με

τον πίνακα "ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ". Τα ακροφύσια των καυστήρων για τους διαφορετικούς τύπους αερίου, τα οποία διακρίνονται με τη σχετική διάμετρο σε εκατοστά του mm, βρίσκονται μέσα σε ένα φάκελο που παρέχεται μαζί με τη συσκευή. Στο τέλος της μετατροπής ή προσαρμογής προχωρήστε στον έλεγχο των λειτουργιών της συσκευής όπως περιγράφεται στην παράγραφο "Έλεγχος λειτουργιών".

Αντικατάσταση του ακροφύσιου του κυρίου καυστήρα (Εικ. 4)

Για την αντικατάσταση του ακροφυσίου (30), αφαιρέστε το συρτάρι συλλογής υγρών και ξεβιδώστε τις βίδες στερέωσης του ταμπλό εντολών. Αφαιρέστε το ταμπλό. Με ένα κατάλληλο κλειδί, ξεβιδώστε το ακροφύσιο από την υποδοχή του και αντικαταστήστε το με ένα καινούριο (βλέπε πίνακα "ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ"). Εάν χρειαστεί, φέρτε προς τα πίσω το δακτύλιο για την ρύθμιση του αέρα λασκάροντας την βίδα (39): αυτό θα διευκολύνει την αντικατάσταση. Αφού συναρμολογήσετε το καινούριο ακροφύσιο, επαναφέρετε την απόσταση του πρωτεύοντος αέρα "A" (βλέπε πίνακα "ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ").

Ρύθμιση της φλόγας πιλότου (Εικ. 5)

Η φλόγα πιλότος είναι με ακροφύσια και σταθερό αέρα. Η μοναδική ενέργεια που απαιτείται είναι η αντικατάσταση των ακφοφυσίων ανάλογα με τον τύπο του αερίου με τον ακόλουθο τρόπο:

- Αποσυναρμολογήστε το ταμπλό ξεβιδώνοντας τις βίδες στερέωσης.
- Ξεβιδώνετε το παξιμάδι που μπλοκάρει το δικωνικό δακτύλιο (αρ. 14) και πάρτε το δικωνικό δακτύλιο 15) και το ακροφύσιο πιλότο (αρ. 16).
- Αντικαταστήστε το ακροφύσιο πιλότο με το κατάλληλο: συμβουλευτείτε τον πίνακα "ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ".
- Μετά από την αντικατάσταση του ακροφυσίου πιλότου βιδώστε ξανά το παξιμάδι που μπλοκάρει το δικωνικό δακτύλιο (αρ. 14) με το αντίστοιχο δικωνικό (αρ. 15).

Ρύθμιση του ελάχιστου (Εικ .2-3)

Με βάση τον πίνακα "ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ" ρυθμίστε την βίδα του ελάχιστου (20) με το εξής τρόπο:

- για τη λειτουργία με LPG, βιδώστε τη βίδα (2) ρύθμισης του ελάχιστου μέχρι τέρμα,
- για την λειτουργία με αέριο μεθάνιο:
  1- Εντοπίστε το διακόπτη της αντίστοιχης βάνας.
  2- Ανάψτε τον καυστήρα και θέστε τον στο ελάχιστο.
  3- Ρυθμίστε την ικανότητα του ελάχιστου επεμβαίνοντας στη βίδα 20 (Εικ .2-3), ξεβιδώνοντας αυξάνεται και βιδώνοντας μειώνεται η ικανότητα.
  4- Όταν θα έχετε την φλόγα που νομίζετε κατάλληλη για την λειτουργία στο ελάχιστο, ελέγξτε ότι αυτή αντιστοιχεί στην ικανότητα του ελάχιστου που αναφέρετε στον πίνακα "ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ", ο έλεγχος γίνεται με την "ογκομετρική μέθοδο" που περιγράφεται παραπάνω, δηλαδή:
  5- Σημειώνετε την ένδειξη του μετρητή του αερίου και συγχρόνως ξεκινάτε την χρονομέτρηση.
  6- Μετά από ένα αρκετά μεγάλο χρονικό διάστημα, για παράδειγμα 10 λεπτών, σταματάτε το χρονόμετρο και σημειώνετε την νέα ένδειξη του μετρητή του αερίου.
  7- Υπολογίσετε πόσο αέριο έχει καταναλωθεί μέσα στο δεκάλεπτο (διαφορά των δύο ενδείξεων του μετρητή) π.χ.: 1η ένδειξη - 2η ένδειξη = 30 λίτρα (0,03m^3).
  8- Υπολογίστε τώρα την ισχύ στο ελάχιστο εφαρμόζοντας τον τύπο της ογκομετρικής μεθόδου (προηγούμενη παράγραφο). Ισχύς (kW) = Κατανάλωση (m^3/h) για την θερμογόνο δύναμη του μεθανίου
  9- Εάν η ισχύς είναι μικρότερη από την τιμή του πίνακα, ξεβιδώστε λίγο ακόμα τη βίδα του ελάχιστου και επαναλάβατε τον έλεγχο.
  10- Εάν η ισχύς είναι μεγαλύτερη από την τιμή του πίνακα, βιδώστε λίγο πιο πολύ τη βίδα του ελάχιστου και επαναλάβατε τον έλεγχο. (9,45 kW/(h). P (kW) = 30 λίτρα x 60/10 x 9,45 kW/(h) = 1,700 kW

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Προσοχή!
Πριν να κάνετε οποιαδήποτε εργασία συντήρησης ή επισκευής, αποσυνδέστε τη συσκευή από το δίκτυο αερίου.

Εκτελέστε τις παρακάτω επεμβάσεις συντήρησης τουλάχιστον μία φορά το χρόνο:

- έλεγχος της λειτουργίας όλων των διατάξεων ρύθμισης και ασφάλειας
- έλεγχος της λειτουργίας των καυστήρων
  • ανάφλεξη,
  • ασφάλεια της καύσης.
- έλεγχος των διαφόρων λειτουργιών ακολουθώντας τη διαδικασία που περιγράφεται στην παράγραφο "Έλεγχος λειτουργιών ".

Εάν χρειαστεί να καθαρίσετε τον κύριο καυστήρα, προχωρήστε με τον εξής τρόπο:

α) Αφαιρέστε τις λαβές εντολών, το συρτάρι για την συλλογή των υγρών και το ταμπλό αφού ξεβιδώσατε τις βίδες στερέωσης.
β) Αποσυνδέστε τον αγωγό του αερίου από το φορέα ακροφυσιών ξεβιδώνοντας το ειδικό κοχλιωτό σύνδεσμο (28).
γ) Αφαιρέστε το μπροστινό έλασμα του θαλάμου καύσης επεμβαίνοντας στις βίδες στερέωσης και στην συνέχεια ξεβιδώνοντας τις βίδες στερέωσης του ελάσματος από την μπροστινή μεριά του κύριου καυστήρα.

Ο κύριος καυστήρας μπορεί να αφαιρεθεί για τον καθαρισμό. Καθαρίστε επιμελώς τα ανοίγματα εξόδου του καυστήρα

με κάποιο εργαλείο ή βέργα της κατάλληλης διαμέτρου. Όταν ξανασυναρμολογείτε τον καυστήρα προσέξτε να το τοποθετήσετε σωστά με την πίσω πλευρά μέσα στην εσοχή του θαλάμου καύσης.

- Ελέγξτε ότι η διαδρομή εκκένωσης του αερίου είναι χωρίς κανενός τύπου ελάττωμα.

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ (ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΩΝ)

ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΣΤΕ ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΝΗΣΙΑ ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ ΠΟΥ ΠΑΡΕΧΟΝΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗ. Η αντικατάσταση εξαρτημάτων πρέπει να εκτελείται από εξουσιοδοτημένο προσωπικό!

Για την αντικατάσταση των παρακάτω εξαρτημάτων, πρώτα από όλα αφαιρέστε τις λαβές εντολών, το συρτάρι για την συλλογή των υγρών και το ταμπλό (αφού ξεβιδώσατε τις βίδες στερέωσης)

Μπουζί ανάφλεξης (Εικ. 5)
Το μπουζί (37) αφαιρείται από την κάτω πλευρά. Αποσυνδέστε το καλώδιο ανάφλεξης, λασκάρετε το παξιμάδι στερέωσης και τοποθετήστε ένα καινούριο μπουζί.

Βάνα αερίου (Εικ. 1-2-3)
Λασκάρετε τους κοχλιωτούς συνδέσμους των σωληνώσεων του αερίου και του θερμοστοιχείου, στην συνέχεια λασκάρετε τις βίδες στερέωσης της τροφοδοσίας στην ράμπα αερίου και τοποθετήστε μια καινούρια βάνα.

Θερμοστοιχείο (Εικ. 1-2-3 και 5)
Λασκάρετε τους κοχλιωτούς συνδέσμους που στερεώνουν το θερμοστοιχείο στον εξοπλισμό (βάνες, βαλβίδες) του αερίου και στον καυστήρα πιλότο. Τοποθετήστε το καινούριο ανταλλακτικό.
Μετά την αντικατάσταση, ξανασυναρμολογήστε το ταμπλό και όλα τα εξαρτήματα με την σωστή σειρά.

ΠΡΟΣΟΧΗ
Αφού εκτελέσετε την αντικατάσταση εξαρτημάτων του συστήματος τροφοδοσίας του αερίου είναι απαραίτητο να εκτελέσετε έναν έλεγχο της στεγανότητας και των λειτουργιών των διαφόρων στοιχείων.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Πρώτη χρήση της πλάκας ψησίματος
Σημαντικό!
Πριν από την πρώτη χρήση, είναι απαραίτητο να καθαρίσετε επιμελώς την επιφάνεια της πλάκας ψησίματος με χλιαρό νερό και απορρυπαντικό, ούτω σώστε να αφαιρέσετε ενδεχόμενα ίχνη αντισκουριακού υλικού που εφαρμόζεται στο εργοστάσιο. Στη συνέχεια στεγνώστε με ένα καθαρό πανί.

ΑΝΑΦΛΕΞΗ

Ανάφλεξη του καυστήρα πιλότου (Εικ. 6)
Πατήστε την λαβή (4) και περιστρέψτε την προς αριστερά. Κρατήστε τη λαβή πατημένη και συγχρόνως ενεργοποιήστε επανειλημμένα το πιεζοηλεκτρικό διακόπτη ανάφλεξης (6) μέχρι που ανάβει η φλόγα πιλότος, η οποία θα φανεί από το άνοιγμα (10) που βρίσκεται στο ταμπλό. Κρατήστε ακόμα για 15-20 δευτερόλεπτα την λαβή πατημένη. Εάν αφού ελευθερώστε τη λαβή σβήνει η φλόγα πιλότος, επαναλαμβάνετε την ανάφλεξη.
Ανάφλεξη του κυρίου καυστήρα και ρύθμιση της θερμοκρασίας (Εικ. 6)

Για την ανάφλεξη του κυρίου καυστήρα πρέπει να περιστρέψετε ακόμα την λαβή προς αριστερά μέχρι την επιθυμητή θερμοκρασία.

Ο θερμοστάτης παρουσιάζει τις εξής θέσης θερμότητας, από 🔥 έως και 🔥 ; Οι ενδεικτικές τιμές της θερμοκρασίας για την κάθε θέση είναι:

Θέση	βαθμοί °C
🔥	160
2	170
3	185
4	200
5	215
6	235
7	260
🔥	290

- Αναφορικά με την θερμοστατική βαλβίδα, το ελάχιστο βρίσκεται στην θέση **1** και το μέγιστο στην θέση **7**.

ΣΒΗΣΙΜΟ

Σβήσιμο κατά την κανονική λειτουργία
Εάν πρέπει να σβήσετε μόνο τους κύριους καυστήρες, γυρίστε την βοηθητική λαβή στην θέση ✷ : με την λαβή σε αυτή τη θέση, παραμένει αναμμένη μόνο η φλόγα πιλότος. Για την πλήρη αποσύνδεση της όλης εγκατάστασης, γυρίστε την λαβή στην θέση ●/○: με την λαβή σε αυτή τη θέση, σβήνεται και ο καυστήρας πιλότος.

Σβήσιμο σε περίπτωση βλάβης
Σε περίπτωση βλάβης κλείστε την τροφοδοσία του αερίου στην συσκευή.

Συμπεριφορά σε περίπτωση βλάβης ή/και παρατεταμένης διακοπής της λειτουργίας
Σε περίπτωση παρατεταμένης διακοπής της λειτουργίας της συσκευής ή σε περίπτωση βλάβης ή ανώμαλης λειτουργίας, κλείστε την βάνα σύνδεσης με το δίκτυο αερίου που βρίσκεται στο εξωτερικό της συσκευής. Μετά από τον πλήρη καθαρισμό, στεγνώστε καλά και προστατέψτε τις επιφάνειες από ανοξείδωτο χάλυβα, χρησιμοποιώντας κάποιο από

τα κοινά προϊόντα του εμπορίου που προστατεύουν από φαινόμενα διάβρωσης. Σε περίπτωση βλάβης, επικοινωνήστε με την υπηρεσία τεχνικής υποστήριξης.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

ΠΡΟΣΟΧΗ!

- Πριν καθαρίσετε την συσκευή, σβήστε την και αφήστε την να κρυώσει.
- Εάν η συσκευή τροφοδοτείται ηλεκτρικά, επεμβαίνετε στον διακόπτη αποζεύξεως για την απενεργοποίηση της ηλεκτρικής τροφοδοσίας.

Ο προσεχτικός καθημερινός καθαρισμός της συσκευής εγγυάται για την τέλεια και μακρά λειτουργία της. Οι ατσάλινες επιφάνειες καθαρίζονται με υγρό απορρυπαντικό για πιάτα και καυτό νερό με μαλακό πανί. Για επίμονη βρωμιά χρησιμοποιήστε αιθυλική αλκοόλη, ακετόνη ή κάποιο άλλο μη αλογονωμένο διαλυτικό. **Μην χρησιμοποιήστε λειαντικά απορρυπαντικά σε σκόνη ή διαβρωτικές ουσίες όπως υδροχλώριο, υδροχλωρικό οξύ (σπίρτο του άλατος) ή θειικό οξύ. Η χρήση οξέων μπορεί να επηρεάσει αρνητικά την λειτουργία και την ασφάλεια της συσκευής.** Μην χρησιμοποιήστε βούρτσες, σύρματα καθαρισμού ή δίσκους λείανσης που κατασκευάζονται με άλλα μέταλλα ή κράματα που ενδέχεται να προκαλέσουν λεκέδες σκουριάς για αντίδραση. Για τον ίδιο λόγο αποφύγετε την επαφή με υλικά από σίδερο. Προσοχή σε σύρματα ή βούρτσες από ατσάλι, τα οποία παρόλο που δεν προκαλούν χημική αντίδραση, μπορούν όμως να δημιουργήσουν επικίνδυνες γρατσουνιές. Εάν η βρωμιά είναι επίμονη, μην χρησιμοποιήστε, σε καμιά περίπτωση, γυαλόχαρτο ή σμυριδόχαρτο. Σας συμβουλεύουμε τη χρήση συνθετικών σφουγγαριών (όπως π.χ. Scotchbrite). Αποφύγετε επίσης και προϊόντα για τον καθαρισμό ασημιού και προσέξτε και τους υδρατμούς από υδροχλώριο ή υδροχλωρικό οξύ κατά το σφουγγάρισμα δαπέδων. **Μην κατευθύνετε την ροή νερού κατευθείαν πάνω στην συσκευή: μπορεί να προκαλέσει ζημιές.** Μετά τον καθαρισμό, ξεβγάλτε με καθαρό νερό και στεγνώστε με ένα πανί.

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΧΡΗΣΤΕΣ
Σε εφαρμογή των Οδηγιών 2002/95/ΕΚ, 2002/96/ΕΚ και 2003/108/ΕΚ,
σχετικά με τον περιορισμό της χρήσης ορισμένων
επικίνδυνων ουσιών σε είδη ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού,
καθώς και στην διάθεση καταλοίπων.

Το σύμβολο του διαγραμμένου κάδου που απεικονίζεται επάνω στη συσκευή ή στην συσκευασία δείχνει ότι το προϊόν στο τέλος της ζωής λειτουργίας του πρέπει να συλλεχθεί χωριστά από τα άλλα απόβλητα.
Η διαφοροποιημένη συλλογή της παρούσας συσκευής η οποία έφθασε στο τέλος της ζωής λειτουργίας της οργανώνεται και διαχειρίζεται από τον κατασκευαστή. Ο χρήστης που θα θελήσει να πετάξει την παρούσα συσκευή θα πρέπει να επικοινωνήσει με τον κατασκευαστή και να τηρήσει την διαδικασία που έχει υιοθετηθεί από αυτόν με σκοπό την συλλογή της συσκευής στο τέλος της ζωής λειτουργίας της.
Η κατάλληλη διαφοροποιημένη συλλογή για την ακόλουθη διαδικασία της απορριφθείσας συσκευής προς ανακύκλωση, επεξεργασία και διάθεση συμβατή με το περιβάλλον συμβάλλει στην αποφυγή ενδεχόμενων αρνητικών επιπτώσεων στο περιβάλλον και στην υγεία και βοηθά την επαναχρησιμοποίηση και/ή ανακύκλωση των υλικών από τα οποία αποτελείται η συσκευή.
Η αυθαίρετη διάθεση του προϊόντος από την πλευρά του κατόχου επιφέρει την εφαρμογή των διοικητικών κυρώσεων που προβλέπονται από τον ισχύοντα κανονισμό.

OPÉKACÍ DESKA PLYNOVÁ SÉRIE 600

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (Š xH x V) Pracovní plocha (h celkem)	Typ
G6FL3B	Opékací deska hladká, stolní provedení	mm 300 x 600 x 290 (410)	A
G6FL3B/SX	Opékací deska leštěná hladká, stolní provedení	mm 300 x 600 x 290 (410)	A
G6FL3B/CR	Opékací deska chromovaná hladká, stolní provedení	mm 300 x 600 x 290 (410)	A
G6FR3B	Opékací deska drážkovaná, stolní provedení	mm 300 x 600 x 290 (410)	A
G6FL3M	Opékací deska hladká, s podestavbou	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A
G6FL3M/SX	Opékací deska leštěná hladká, s podestavbou	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A
G6FL3M/CR	Opékací deska chromovaná hladká, s podestavbou	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A
G6FR3M	Opékací deska drážkovaná, s podestavbou	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A
G6FL6B	Opékací deska hladká, stolní provedení	mm 600 x 600 x 290 (410)	A
G6FL6B/SX	Opékací deska leštěná hladká, stolní provedení	mm 600 x 600 x 290 (410)	A
G6FL6B/CR	Opékací deska chromovaná hladká, stolní provedení	mm 600 x 600 x 290 (410)	A
G6FR6B	Opékací deska drážkovaná, stolní provedení	mm 600 x 600 x 290 (410)	A
G6FM6B	Opékací deska kombinovaná hladká/drážkovaná, stolní provedení	mm 600 x 600 x 290 (410)	A
G6FL6M	Opékací deska hladká, s podestavbou	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A
G6FL6M/SX	Opékací deska leštěná hladká, s podestavbou	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A
G6FL6M/CR	Opékací deska chromovaná hladká, s podestavbou	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A
G6FR6M	Opékací deska drážkovaná, s podestavbou	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A
G6FM6M	Opékací deska kombinovaná hladká/drážkovaná, s podestavbou	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A

OPÉKACÍ DESKA PLYNOVÁ SÉRIE 700

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (Š xH x V) Pracovní plocha (h celkem)	Typ
G7FL4B	Opékací deska hladká, stolní provedení	mm 400 x 700 x 290 (430)	A
G7FL4B/SX	Opékací deska leštěná hladká, stolní provedení	mm 400 x 700 x 290 (430)	A
G7FL4B/CR	Opékací deska chromovaná hladká, stolní provedení	mm 400 x 700 x 290 (430)	A
G7FR4B	Opékací deska drážkovaná, stolní provedení	mm 400 x 700 x 290 (430)	A
G7FL4M	Opékací deska hladká, s podestavbou	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A
G7FL4M/SX	Opékací deska leštěná hladká, s podestavbou	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A
G7FL4M/CR	Opékací deska chromovaná hladká, s podestavbou	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A
G7FR4M	Opékací deska drážkovaná, s podestavbou	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A
G7FL8B-2	Opékací deska hladká, 2 zóny, stolní provedení	mm 800 x 700 x 290 (430)	A
G7FL8B-2/SX	Opékací deska leštěná hladká, 2 zóny, stolní provedení	mm 800 x 700 x 290 (430)	A
G7FL8B-2/CR	Opékací deska chromovaná hladká, 2 zóny, stolní provedení	mm 800 x 700 x 290 (430)	A
G7FR8B-2	Opékací deska drážkovaná, 2 zóny, stolní provedení	mm 800 x 700 x 290 (430)	A
G7FM8B-2	Opékací deska kombinovaná hladká/drážkovaná, 2 zóny, stolní provedení	mm 800 x 700 x 290 (430)	A
G7FL8M-2	Opékací deska hladká, 2 zóny, s podestavbou	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A
G7FL8M-2/SX	Opékací deska leštěná hladká, 2 zóny, s podestavbou	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A
G7FL8M-2/CR	Opékací deska chromovaná hladká, 2 zóny, s podestavbou	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A
G7FR8M-2	Opékací deska drážkovaná, 2 zóny, s podestavbou	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A
G7FM8M-2	Opékací deska kombinovaná hladká/drážkovaná, 2 zóny, s podestavbou	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A

OPÉKACÍ DESKA PLYNOVÁ SÉRIE 900

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (Š xH x V) Pracovní plocha (h celkem)	Typ
G9FL4B	Opékací deska hladká, stolní provedení	mm 400 x 900 x 290 (455)	A
G9FL4B/SX	Opékací deska leštěná hladká, stolní provedení	mm 400 x 900 x 290 (455)	A
G9FL4B/CR	Opékací deska chromovaná hladká, stolní provedení	mm 400 x 900 x 290 (455)	A
G9FL4B/CPD	Opékací deska hladká compound, stolní provedení	mm 400 x 900 x 290 (455)	A
G9FR4B	Opékací deska drážkovaná, stolní provedení	mm 400 x 900 x 290 (455)	A
G9FL4M	Opékací deska hladká, s podestavbou	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL4M/SX	Opékací deska leštěná hladká, s podestavbou	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL4M/CR	Opékací deska chromovaná hladká, s podestavbou	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL4M/CPD	Opékací deska hladká compound, s podestavbou	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
G9FR4M	Opékací deska drážkovaná, s podestavbou	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL8B-2	Opékací deska hladká, 2 zóny, stolní provedení	mm 400 x 900 x 290 (455)	A
G9FL8B-2/SX	Opékací deska leštěná hladká, 2 zóny, stolní provedení	mm 800 x 900 x 290 (455)	A
G9FL8B-2/CR	Opékací deska chromovaná hladká, 2 zóny, stolní provedení	mm 800 x 900 x 290 (455)	A
G9FL8B-2/CPD	Opékací deska hladká compound, 2 zóny, stolní provedení	mm 800 x 900 x 290 (455)	A
G9FR8B-2	Opékací deska drážkovaná, 2 zóny, stolní provedení	mm 800 x 900 x 290 (455)	A
G9FM8B-2	Opékací deska kombinovaná hladká/drážkovaná, 2 zóny, stolní provedení	mm 800 x 900 x 290 (455)	A
G9FL8M-2	Opékací deska hladká, 2 zóny, s podestavbou	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL8M-2/SX	Opékací deska leštěná hladká, 2 zóny, s podestavbou	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL8M-2/CR	Opékací deska chromovaná hladká, 2 zóny, s podestavbou	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL8M-2/CPD	Opékací deska hladká compound, 2 zóny, s podestavbou	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
G9FR8M-2	Opékací deska drážkovaná, 2 zóny, s podestavbou	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
G9FM8M-2	Opékací deska kombinovaná hladká/drážkovaná, 2 zóny, s podestavbou	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A

OPÉKACÍ DESKA PLYNOVÁ SÉRIE S900

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (Š xH x V) Pracovní plocha (h celkem)	Typ
SG9FL4M	Opékací deska hladká, s podestavbou	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FL4M/CR	Opékací deska chromovaná hladká, s podestavbou	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FR4M	Opékací deska drážkovaná, s podestavbou	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FR4M/CR	Opékací deska chromovaná drážkovaná, s podestavbou	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FL4M/CPD	Opékací deska hladká compound, s podestavbou	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FL8M-2	Opékací deska hladká, 2 zóny, s podestavbou	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FL8M-2/CR	Opékací deska chromovaná hladká 2 zóny, s podestavbou	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FR8M-2	Opékací deska drážkovaná, 2 zóny, s podestavbou	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FR8M-2/CR	Opékací deska chromovaná drážkovaná, 2 zóny, s podestavbou	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FM8M-2	Opékací deska kombinovaná hladká/drážkovaná, 2 zóny, s podestavbou	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FM8M-2/CR	Opékací deska chromovaná, kombinovaná hladká/drážkovaná, 2 zóny, s podestavbou	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FL8M-2/CPD	Opékací deska hladká compound, 2 zóny, stolní provedení	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A

PLYNOVÁ OPÉKACÍ DESKA - SÉRIE 600 TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Jmenovitý výkon	Jmenovitý výkon G110	Jmenovitý výkon G120	Spotřeba LPG G30/31	Spotřeba metanu G20	Spotřeba metanu G25	Spotřeba městského plynu G110	Spotřeba městského plynu G120	Primární vzduch pro spalování	Kategorie	Typ konstrukce	Hořák OPÉKACÍ DESKA SÉRIE 600 single		Hořák OPÉKACÍ DESKA SÉRIE 600 double		Hořák OPÉKACÍ DESKA SÉRIE 700		Hořák OPÉKACÍ DESKA SÉRIE 900		Kohoutek / Ventil
	kW	kW	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h			n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	
G6FL3B - G6FL3B/SX - G6FR3B - G6FL3M - G6FL3M/SX - G6FR3M	4	4	4	0,31	0,42	0,49	1,03	0,92	8	II2H3+	A	1	4							21 S
G6FL6B - G6FL6B/SX - G6FR6B - G6FM6B - G6FL6M - G6FL6M/SX - G6FR3M - G6FM6M	8	6,5	7	0,63	0,85	0,98	1,68	1,61	16	II2H3+	A			1	8					21 S
G6FL3B/CR - G6FL3M/CR	4	4	4	0,31	0,42	0,49	1,03	0,92	8	II2H3+	A	1	4							25 ST
G6FL6B/CR - G6FL6M/CR	8	6,5	7	0,63	0,85	0,98	1,68	1,61	16	II2H3+	A			1	8					25 ST

PLYNOVÁ OPÉKACÍ DESKA - SÉRIE 700 TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Jmenovitý výkon	Jmenovitý výkon G110	Jmenovitý výkon G120	Spotřeba LPG G30/31	Spotřeba metanu G20	Spotřeba metanu G25	Spotřeba městského plynu G110	Spotřeba městského plynu G120	Primární vzduch pro spalování	Kategorie	Typ konstrukce	Hořák OPÉKACÍ DESKA SÉRIE 600 single		Hořák OPÉKACÍ DESKA SÉRIE 600 double		Hořák OPÉKACÍ DESKA SÉRIE 700		Hořák OPÉKACÍ DESKA SÉRIE 900		Kohoutek / Ventil
	kW	kW	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h			n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	
G7FL4B - G7FL4B/SX - G7FR4B - G7FL4M - G7FL4M/SX - G7FR4M	5,4	5,4	5,4	0,42	0,57	0,66	1,39	1,24	10,8	II2H3+	A					1	5,4			21 S
G7FL8B-2 - G7FL8B-2/SX - G7FR8B-2 - G7FM8B-2 - G7FL8M-2 - G7FL8M-2/SX G7FR8M-2 - G7FM8M-2	10,9	10,9	10,9	0,85	1,15	1,34	2,81	2,50	21,8	II2H3+	A					2	5,4			21 S
G7FL4B/CR - G7FL4M/CR	6	6	6	0,47	0,63	0,74	1,55	1,38	12	II2H3+	A					1	6			25 ST
G7FL8B-2/CR - G7FL8M-2/CR	12	12	12	0,94	1,27	1,48	3,10	2,76	24	II2H3+	A					2	6			25 ST

PLYNOVÁ OPÉKACÍ DESKA - SÉRIE 900 TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Jmenovitý výkon	Jmenovitý výkon G110	Jmenovitý výkon G120	Spotřeba LPG G30/31	Spotřeba metanu G20	Spotřeba metanu G25	Spotřeba městského plynu G110	Spotřeba městského plynu G120	Primární vzduch pro spalování	Kategorie	Typ konstrukce	Hořák OPÉKACÍ DESKA SÉRIE 600 single		Hořák OPÉKACÍ DESKA SÉRIE 600 double		Hořák OPÉKACÍ DESKA SÉRIE 700		Hořák OPÉKACÍ DESKA SÉRIE 900		Kohoutek / Ventil
	kW	kW	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h			n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	
G9FL4B - G9FL4B/SX - G9FR4B - G9FL4B/CPD - G9FL4M - G9FL4M/SX - G9FR4M G9FL4M/CPD	6,3	6,3	6,3	0,49	0,67	0,78	1,63	1,45	12,6	II2H3+	A							1	6,3	21S
G9FL8B-2 - G9FL8B-2/SX - G9FR8B-2 - G9FL8B-2/CPD - G9FM8B-2 G9FL8M-2 G9FL8M-2/SX - G9FR8M-2 - G9FL8M-2/CPD - G9FM8M-2	12,6	12,6	12,6	0,99	1,33	1,55	3,25	2,89	25,2	II2H3+	A							2	6,3	21S
G9FL4B/CR - G9FL4M/CR	6,8	6,8	6,8	0,53	0,72	0,84	1,75	1,56	13,6	II2H3+	A							1	6,8	EUROSIT
G9FL8B-2/CR - G9FL8M-2/CR	13,6	13,6	13,6	1,06	1,44	1,67	3,51	3,12	27,2	II2H3+	A							2	6,8	EUROSIT

PLYNOVÁ OPÉKACÍ DESKA - SÉRIE S900 TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Jmenovitý výkon	Jmenovitý výkon G110	Jmenovitý výkon G120	Spotřeba LPG G30/31	Spotřeba metanu G20	Spotřeba metanu G25	Spotřeba městského plynu G110	Spotřeba městského plynu G120	Primární vzduch pro spalování	Kategorie	Typ konstrukce	Hořák OPÉKACÍ DESKA SÉRIE 600 single		Hořák OPÉKACÍ DESKA SÉRIE 600 double		Hořák OPÉKACÍ DESKA SÉRIE 700		Hořák OPÉKACÍ DESKA SÉRIE 900		Kohoutek / Ventil
	kW	kW	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h			n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	
SG9FL4M - SG9FR4M - SG9FL4M/CPD	6,3	6,3	6,3	0,49	0,67	0,78	1,63	1,45	12,6	II2H3+	A							1	6,3	21S
SG9FL8M-2 - SG9FR8M-2 - SG9FL8M-2/CPD - SG9FM8M-2	12,6	12,6	12,6	0,99	1,33	1,55	3,25	2,89	25,2	II2H3+	A							2	6,3	21S
SG9FL4M/CR- SG9FR4M/CR	6,8	6,8	6,8	0,53	0,72	0,84	1,75	1,56	13,6	II2H3+	A							1	6,8	EUROSIT
SG9FL8M-2/CR- SG9FR8M-2/CR - SG9FM8M-2/CR	13,6	13,6	13,6	1,06	1,44	1,67	3,51	3,12	27,2	II2H3+	A							2	6,8	EUROSIT

NÁVOD K INSTALACI

POPIS SPOTŘEBIČE

Pevná ocelová struktura se 4 výškově stavitelnými nožičkami. Vnější kryt z chromniklové oceli 18/10. Speciální ocelová opékací deska má buď hladký nebo drážkovaný povrch a boční a zadní ochranné kryty, které zabraňují stříkání oleje. Spotřebič je vybavený zásuvkou na tuk z nerezové oceli. Plotna je zahřívaná prostřednictvím hořáků z chromované oceli trubkového tvaru, které jsou odolné proti namáhání tepelného a mechanického původu. Zapalovací hořák je osazený pevnými injektory. Spalovací komora a odtahové komíny jsou vyrobené z elektrozinkovaného ocelového plechu. Teplotu je možné regulovat pomocí příslušných kohoutků, které jsou osazené bezpečnostními prvky. Naše opékací desky (Fry-Top) jsou dodávány ve verzi s hladkým nebo drážkovaným povrchem.
Modely G7FL8B-2 •G7FL8B-2/SX •G7FL8B-2/CR •G7FR8B-2 •G7FM8B-2 •G7FL8M-2 •G7FL8M-2/SX •G7FL8M-2/CR •G7FR8M-2 •G7FM8M-2 •G7FL8B-2/21S •G9FL8B-2 •G9FL8B-2/SX •G9FL8B-2/CR •G9FL8B-2/CPD •G9FR8B-2 •G9FM8B-2 •G9FL8M-2 •G9FL8M-2/SX •G9FL8M-2/CR •G9FL8M-2/CPD •G9FR8M-2 •G9FM8M-2 •SG9FR8M-2 •SG9FR8M-2/CR •SG9FL8M-2 •SG9FL8M-2/CR •SG9FL8M-2/CPD •SG9FM8M-2 •SG9FR8M-2/CR jsou vybavené oddělenými opékacími plochami s nezávislými regulátory teploty.

PŘÍPRAVA NA INSTALACI

Instalační místo
Doporučujeme umístit zařízení do dobře větrané místnosti, nejlépe pod odsavač par. Zařízení je možné nainstalovat jako samostatně stojící spotřebič anebo ho můžete umístit vedle dalších spotřebičů. V každém případě je nutné zachovat minimální vzdálenost 150 mm od dalších zařízení či prvků pro montáž bočních krytů a 150 mm pro montáž zadního krytu v případě, že bude zařízení umístěné v blízkosti hořlavých materiálů. Jestliže není možné zajistit tyto vzdálenosti, přijměte vhodná bezpečnostní opatření proti působení příliš vysokých teplot, např. obložte instalační povrchy dlaždicemi, nainstalujte antiradiační kryty atd. Umístěte spotřebič na stůl nebo na povrch z nehořlavého materiálu. Před připojením zařízení zkontrolujte, jestli údaje na technickém štítku odpovídají typu plynu, který máte k dispozici. Jestliže je zařízení určené pro jiný typ plynu, odkazujeme na odstavec „Použití s jinými typy plynu".

Zákonná nařízení, technické předpisy a směrnice
V souvislosti s montáží je nutné dodržovat následující předpisy:
- normy UNI CIG 8723;
- místní stavební a protipožární předpisy a nařízení;
- platné bezpečnostní předpisy;
- nařízení dodavatele plynu;
- platné normy a předpisy Italské elektrotechnické komise (CEI);
- předpisy požárníků.

INSTALACE

Montáž, instalace a údržba zařízení musí být provedené firmami, které jsou autorizované místním dodavatelem plynu v souladu s platnými právními předpisy. Nejdříve ze všeho si vyžádejte posudek místního dodavatele plynu.

Instalační postup
Pro správné vyrovnání zařízení použijte výškově stavitelné nožičky.

Připojení plynu
Přívodní hadice plynu může být připojená k vývodu 3/8" G nebo 1/2" G na spotřebiči buď stabilně nebo s možností odpojení (v tomto případě musíte použít konektor odpovídající platným předpisům). Jestliže pro připojení použijete flexibilní hadici z nerezové oceli, musí odpovídat platným právním předpisům. Po dokončení připojení zkontrolujte nepropustnost systému a použijte přitom příslušný sprej určený pro zjišťování úniku plynu.

Odvod kouřových plynů
Spotřebiče musí být umístěné v prostorech upravených pro odvod kouřových plynů v souladu s instalačními předpisy a nařízeními. Spotřebiče jsou považované (viz tabulka „TECHNICKÉ ÚDAJE" za plynová zařízení typu „A": Tato zařízení nejsou určená pro připojení k potrubí pro odvod kouřových plynů.
Tato zařízení musí odvádět kouřové plyny do příslušných odsavačů nebo podobných zařízení, která jsou propojená s funkčním komínem anebo která vypouští kouřové plyny přímo do ovzduší.
V případě nepřítomnosti těchto systémů je možné použít odsavač vzduchu, který vypouští spaliny přímo do ovzduší, jestliže jeho kapacita odpovídá stanoveným požadavkům (viz tabulka„TECHNICKÉ ÚDAJE"); toto zařízení musí zajišťovat výměnu vzduchu pro ochranu zdraví obsluhy zařízení

INSTALACE

Přípravné práce
Před instalací zařízení odstraňte ochranný obal. Poté pečlivě vyčistěte pracovní plochu a vnější části zařízení pomocí vlažné vody, čistícího prostředku a vlhké hadry. Poté vše vysušte čistým hadrem.

Uvedení do provozu
Před uvedením zařízení do provozu je nutné zkontrolovat, jestli parametry výrobku (kategorie, typ použitého plynu atd.) odpovídají typu plynu, který máte k dispozici. V opačném případě je nutné použít jiný typ plynu (viz odstavec „Použití s jinými typy plynu"). Při uvádění do provozu se držte pokynů uvedených v návodu k obsluze.

Kontrola výkonu
Pro jmenovitý výkon použijte trysky nainstalované na zařízení.

Výkon může být dvojího typu:
- jmenovitý - uvedený na štítku zařízení;
- snížený.

Referenční údaje trysek jsou uvedené v tabulce „HOŘÁKY".
Tlak přívodního plynu musí odpovídat těmto hodnotám:
- od 18 do 22,5 mbar pro plyn druhé třídy (metan);
- od 27 do 37 mbar pro tlak třetí třídy (propan-butan).

Pro provoz zařízení není možné použít plyny jiných hodnot.
Jestliže chcete provést další kontrolu výkonu, použijte plynoměr a tzv. „volumetrickou metodu".
Běžně je však dostačující kontrola správné funkce trysek.

Kontrola přívodního tlaku (obr.1-2)
Přívodní tlak musí být měřený pomocí tlakoměru (min. rozlišení 0,1 mbar). Vytáhněte šroub (22) ze zásuvky pro regulaci tlaku a zapojte tlakoměr: po dokončení měření šroub znovu hermeticky zašroubujte (22).
DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: Při kontrole tlaku musí být veškerá plynová zařízení připojená a funkční.

Kontrola výkonu podle volumetrické metody
Pomocí plynoměru a chronometru můžete změřit spotřebu plynu za určitou časovou jednotku. Tuto hodnotu musíte srovnat s vypočítanou hodnotou E:

$$E = \frac{\text{Výkon hořáku}}{\text{Výhřevnost plynu}}$$

Je důležité, aby bylo měření výkonu provedeno ve chvíli, kdy je zařízení ve stavu inertnosti (ustálený stav).
Výkon hořáku, jmenovitý a snížený, vypočítaný podle jmenovité hodnoty tlaku, získáte pomocí údajů v tabulce „HOŘÁKY". Hodnotu výhřevnosti plynu si můžete vyžádat od místního dodavatele plynu.

Provozní kontrola
Zkontrolujte, jestli použité trysky odpovídají typu uvedenému v tabulce „HOŘÁKY". Zkontrolujte, jestli je kapacita použitého redukčního ventilu tlaku větší než spotřeba všech zapojených zařízení. Zkontrolujte, jestli bylo použito vhodné potrubí pro přívod plynu.

Kontrola zapalovacího hořáku
Pro správnou regulaci plamene je nutné, aby plamen objímal celý termočlánek; v opačném případě zkontrolujte, jestli jste použili správný injektor pro daný typu plynu.

Kontrola primárního vzduchu
Proud vzduchu je správně nastavený, jestliže existuje vhodná ochrana proti zapálení příliš velkého plamenu u studeného hořáku anebo se obnoví u teplého hořáku. V tabulce „TECHNICKÉ ÚDAJE" je uvedený objem primárního vzduchu.

Kontrola funkcí
- Zapněte zařízení.
- Zkontrolujte těsnost plynového potrubí.
- Zkontrolujte plamen hořáku, i při minimu.

Upozornění pro instalačního pracovníka
- Vysvětlete a předveďte uživateli provoz a obsluhu zařízení podle uvedených instrukcí a předejte mu návod k použití.
- Sdělte uživateli, že jakékoliv práce spojené s rekonstrukcí nebo stavebními úpravami mohou poškodit přívodní systém vzduchu pro spalování a proto je nutné po těchto zásazích opětovně zkontrolovat jednotlivé funkce zařízení.

Použití s jinými typy plynů
Jestliže chcete přejít na jiný typ plynu, např. metan nebo kapalný plyn, je nutné použít trysky vhodné pro příslušný hořák, jak je to uvedené v tabulce „HOŘÁKY". Trysky hořáků pro jiné typy plynu, na nichž je uvedený příslušný průměr v setinách milimetrů, naleznete v sáčku, který je součástí dodávky. Jakmile provedete příslušné změny, zkontrolujte správnou funkci zařízení podle instrukcí uvedených v odstavci „Kontrola funkcí".

Výměna trysky hlavního hořáku (obr. 4)
Pro výměnu trysky (30) vytáhněte zásuvku na tuk a uvolněte šrouby, kterými je upevněný ovládací panel. Sejměte ovládací panel. Za použití vhodného klíče odšroubujte trysku a vyměňte ji za novou (viz tabulka „HOŘÁKY"). V případě potřeby uvolněte šroub (39) a zatlačte regulační objímku vzduchu směrem dozadu; tímto způsobem usnadníte výměnu trysky. Po namontování nové trysky obnovte vzdálenost primárního vzduchu „A" (viz tabulka „HOŘÁKY").

Seřízení zapalovacího hořáku (obr. 5)
Zapalovací hořák má pevné trysky a vzduch. Jediná požadovaná operace je výměna trysek podle typu plynu, který máte k dispozici:
- Odšroubujte upevňovací šrouby a sejměte ovládací desku.
- Odšroubujte přítlačnou matici (č. 14) a sejměte dvoukužel (č. 15) a zapalovací trysku (č. 16).
- Vyměňte trysku za použití vhodné trysky podle tabulky „HOŘÁKY".
- Po výměně zapalovací trysky našroubujte přítlačnou matici (č. 14) s příslušným dvoukuželem (č. 15).

Seřízení minima (obr. 2 – obr. 3)
Seřiďte regulační šroub minima (20) podle tabulky „HOŘÁKY" a postupujte přitom následujícím způsobem:
- v případě použití kapalného plynu regulační šroub minima zašroubujte na doraz;
- v případě použití metanu:
  1- Identifikujte ovladač příslušného kohoutku.
  2- Zapněte hořák a nastavte ho na minimum.
  3- Seřiďte přívod plynu pomocí šroubu 20 (obr. 2-3); otáčením ve směru hodinových ručiček snížíte a proti směru hodinových ručiček zvýšíte množství přiváděného plynu.
  4- Jakmile nastavíte plamen vhodný pro provoz při minimu, zkontrolujte, jestli nastavené minimum odpovídá hodnotě uvedené v tabulce „TECHNICKÉ

ÚDAJE"; kontrolu je nutné provést podle „volumetrické" metody, tj.:

5- Přečtěte si hodnotu na plynoměru a současně spusťte chronometr.
6- Po dostatečně dlouhé době (např. 10 min.) zastavte chronometr a opět si přečtěte hodnotu na plynoměru.
7- Spočítejte objem plynu za uplynulých 10 minut (rozdíl mezi dvěma hodnotami plynoměru); příklad: 1. hodnota – 2. hodnota = 30 litrů (0,03m^3).
8- Vypočítejte výkon při minimu za použití vzorce volumetrické metody (předchozí odstavec). Výkon (kw) = spotřeba (m^3/h) pro výhřevnost metanu.
9- Jestliže je výkon nižší než hodnota uvedená v tabulce, odšroubujte o něco víc regulační šroub minima a zopakujte kontrolu.
10- Jestliže je výkon vyšší než hodnota uvedená v tabulce, zašroubujte o něco víc regulační šroub minima a zopakujte kontrolu. (9,45 kw/h). P (kw) = 30 litrů x 60/10 x 9,45 kw/h = 1,700 kw .

ÚDRŽBA

Pozor!
Před provedením jakéhokoliv údržbářského zásahu nebo opravy odpojte zařízení od přívodu plynu a elektrické energie.
Alespoň jednou za rok proveďte níže popsané údržbářské zásahy:

- kontrola správné funkce veškerých regulačních a bezpečnostních zařízení;
- kontrola správné funkce hořáků:
  • zapálení;
  • bezpečné spalování;
- kontrola jednotlivých funkcí podle postupu popsaného v odstavci „Kontrola funkcí"..

V případě potřeby vyčistit hořáky opékací desky postupujte následujícím způsobem:

a) po odšroubování upevňovacích šroubů sejměte ovládací knoflíky, zásuvku na tuk a ovládací panel;
b) po odšroubování příslušného šroubového spoje (28) odpojte plynové potrubí od držáku trysek;
c) uvolněte upevňovací šrouby a sejměte přední plech spalovací komory; poté uvolněte upevňovací šrouby plechu na přední straně hlavního hořáku.

Hlavní hořák je možné vytáhnout a vyčistit. Pečlivě vyčistěte výstupní otvory hořáku za použití nástroje či tyčinky příslušného průměru. Při opětovné montáži hořáku dávejte pozor na to, abyste ho správně usadili, tj. zadní stranu je nutné zasunout do příslušné drážky spalovací komory.

- Zkontrolujte, jestli je celý odvod plynu bez závad.

VÝMĚNA KOMPONENTŮ (NÁHRADNÍ DÍLY)

POUŽÍVEJTE VÝHRADNĚ NÁHRADNÍ DÍLY DODANÉ VÝROBCEM. Výměnu náhradních dílů mohou provádět pouze autorizovaní pracovníci!

Pro výměnu následujících dílů nejdříve sejměte ovládací knoflíky, poté vytáhněte zásuvku na tuk a odstraňte ovládací panel (po uvolnění příslušných šroubů).

Zapalovací svíčka (obr. 5)
Svíčka (37) se vytahuje zespodu. Odpojte zapalovací kabel, uvolněte upevňovací matici a zasuňte novou svíčku.

Plynový kohoutek (obr. 1-2-3)
Uvolněte šroubové spojky plynového potrubí a termočlánku, uvolněte upevňovací spojku přívodu k plynové rampě a nasaďte nový kohoutek.

Termočlánek (obr. 1-2-3 e 5)
Uvolněte šroubové spojky, kterými je termočlánek upevněný k výstroji (kohoutky, ventily) plynu a k zapalovacímu hořáku; zasuňte nový díl.
Po výměně příslušných dílů namontujte ve správném pořadí ovládací panel a příslušné díly.

UPOZORNĚNÍ
Po výměně dílů pro přívod plynu je nutné provést kontrolu těsnosti a funkce jednotlivých prvků.

NÁVOD K OBLUZE

UVEDENÍ DO PROVOZU

Před použitím desky
Důležité upozornění!
Před použitím zařízení je nutné několikrát pečlivě vyčistit povrch opékací desky za použití vlažné vody, čistícího prostředku a jemné hadry pro odstranění veškerých stop prostředku proti rzi nanesenému na desku výrobcem; vše vysušte čistou hadrou.

ZAPÁLENÍ

Zapálení zapalovacího hořáku (obr. 6)
Stiskněte ovládací knoflík (4) a otáčejte jím směrem doleva. Držte ovládací knoflík stisknutý a současně několikrát za sebou stiskněte tlačítko piezoelektrického zapalovače (6), dokud se nezapálí plamen zapalovacího hořáku, který je viditelný přes otvor (10) na ovládacím panelu. Nechte ovládací knoflík stisknutý dalších 15-20 sekund; jestliže plamen po uvolnění ovládacího knoflíku zhasne, zopakujte výše popsanou operaci.
Zapálení hlavního hořáku a nastavení teploty (obr. 6)

Pro zapnutí hlavního hořáku otáčejte ovládacím knoflíkem směrem doleva, dokud nenastavíte zvolenou teplotu.

Termostat má polohy od 🔥 do 🔥 ; níže jsou uvedené orientační hodnoty teploty pro jednotlivé polohy:

Poloha	stupně °C
🔥	160
2	170
3	185

4	200
5	215
6	235
7	260
🔥	290

- Pro termostatický ventil poloha **1** odpovídá minimu a poloha **7** maximu.

VYPNUTÍ

Vypnutí během normálního provozu

Jestliže chcete vypnout pouze hlavní hořáky, otočte pracovní ovládací knoflík do polohy ✷ ; v této poloze zůstane zapálený pouze zapalovací hořák. Jestliže chcete vypnout celé zařízení, otočte ovládací knoflík do polohy ●/○; v této poloze se vypne i zapalovací hořák.

Vypnutí v případě poruchy

V případě poruchy vypněte přívod plynu do zařízení.

Postup v případě poruchy a dlouhodobého odstavení zařízení

Jestliže nebudete zařízení používat po delší dobu, anebo v případě poruchy či závady zavřete kohoutek pro přívod plynu, který je umístěný zvenku zařízení. Po provedení veškerých úkonů spojených s čištěním ošetřete dobře vysušené povrchy z nerezové oceli běžně dostupnými přípravky proti korozi. V případě poruchy upozorněte servisní středisko.

PÉČE O ZAŘÍZENÍ

POZOR!

- Před zahájením čištění zařízení vypněte a nechte ho vychladnout.
- V případě elektrických zařízení vypněte přívod elektrického proudu pomocí příslušného vypínače.

Pečlivé každodenní čištění zaručuje správný provoz a dlouhou životnost zařízení. Ocelové části zařízení je nutné čistit vodou a čistícím prostředkem za použití navlhčené hadry; pro odstranění odolnější špíny použijte etanol, aceton nebo jiné rozpouštědlo neobsahující halogeny; **nepoužívejte abrazivní látky a korozívní čistící prostředky, tj. kyselinu solnou/chlorovodíková nebo sírovou atd. Použití kyselin může ohrozit správný provoz a bezpečnost zařízení.** Nepoužívejte kartáče, drátěnky nebo abrazivní kotouče vyrobené z jiných materiálů nebo slitin, které by mohly způsobit vytvoření rezavých skvrn na povrchu zařízení. Ze stejného důvodu zamezte kontaktu s železnými předměty. Pozor na kartáče a drátěnky z nerezové oceli, které sice nezpůsobují kontaminaci povrchů, ale mohou ho poškrábat. I když je zařízení velmi špinavé, nikdy nepoužívejte skelný nebo smirkový papír; v tomto případě doporučujeme použít syntetické houby (např. houba Scotchbrite). Dále je zakázáno používat přípravky pro čištění stříbra a je nutné dávat pozor na výpary kyseliny solné nebo sírové, které se mohou tvořit například při čištění podlah. **Nikdy na zařízení nesměrujte stříkající vodu, neboť by mohlo dojít k jeho poškození.** Po vyčištění zařízení ho řádně opláchněte čistou vodou a pečlivě ho vysušte za použití suché hadry.

INFORMACE PRO UŽIVATELE
na základě směrnice 2002/95/ES, 2002/96/ES a 2003/108/ES o omezení používání některých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních a likvidaci odpadů.

Symbol přeškrtnutého kontejneru na zařízení nebo jeho obalu značí, že je nutné výrobek na konci jeho životnosti zneškodnit odděleně od ostatních odpadů.

Oddělený sběr tohoto zařízení, po ukončení jeho životnosti, je organizovaný a řízený výrobcem. Uživatel, který se chce zbavit tohoto zařízení, musí kontaktovat výrobce a řídit se systémem výrobce pro oddělený sběr zařízení na konci jeho životnosti. Vhodný oddělený sběr za účelem následující recyklace, zpracování anebo ekologicky kompatibilního zneškodnění přispívá k zabránění možných negativních dopadů na životní prostředí a zdraví a podporuje opětovné použití a/nebo recyklaci materiálů, ze kterých je zařízení vyrobené.

Neoprávněné zneškodnění výrobku ze strany majitele s sebou nese správní sankce stanovené platnými právními předpisy.

OPEKACIA DOSKA PLYNOVÁ SÉRIA 600

Typ zariadenia	Popis	Rozmery: (Š x H x V) Pracovná plocha (h celkom)	Typ
G6FL3B	Opekacia doska hladká, stolné prevedenie	mm 300 x 600 x 290 (410)	A
G6FL3B/SX	Opekacia doska leštená hladká, stolné prevedenie	mm 300 x 600 x 290 (410)	A
G6FL3B/CR	Opekacia doska chrómovaná hladká, stolné prevedenie	mm 300 x 600 x 290 (410)	A
G6FR3B	Opekacia doska vrúbkovaná, stolné prevedenie	mm 300 x 600 x 290 (410)	A
G6FL3M	Opekacia doska hladká, s podstavbou	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A
G6FL3M/SX	Opekacia doska leštená hladká, s podstavbou	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A
G6FL3M/CR	Opekacia doska chrómovaná hladká, s podstavbou	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A
G6FR3M	Opekacia doska vrúbkovaná, s podstavbou	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A
G6FL6B	Opekacia doska hladká, stolné prevedenie	mm 600 x 600 x 290 (410)	A
G6FL6B/SX	Opekacia doska leštená hladká, stolné prevedenie	mm 600 x 600 x 290 (410)	A
G6FL6B/CR	Opekacia doska chrómovaná hladká, stolné prevedenie	mm 600 x 600 x 290 (410)	A
G6FR6B	Opekacia doska vrúbkovaná, stolné prevedenie	mm 600 x 600 x 290 (410)	A
G6FM6B	Opekacia doska kombinovaná hladká/vrúbkovaná, stolné prevedenie	mm 600 x 600 x 290 (410)	A
G6FL6M	Opekacia doska hladká, s podstavbou	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A
G6FL6M/SX	Opekacia doska leštená hladká, s podstavbou	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A
G6FL6M/CR	Opekacia doska chrómovaná hladká, s podstavbou	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A
G6FR6M	Opekacia doska vrúbkovaná, s podstavbou	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A
G6FM6M	Opekacia doska hladká/vrúbkovaná, s podstavbou	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A

OPEKACIA DOSKA PLYNOVÁ SÉRIA 700

Typ zariadenia	Popis	Rozmery: (Š x H x V) Pracovná plocha (h celkom)	Typ
G7FL4B	Opekacia doska hladká, stolné prevedenie	mm 400 x 700 x 290 (430)	A
G7FL4B/SX	Opekacia doska leštená hladká, stolné prevedenie	mm 400 x 700 x 290 (430)	A
G7FL4B/CR	Opekacia doska chrómovaná hladká, stolné prevedenie	mm 400 x 700 x 290 (430)	A
G7FR4B	Opekacia doska vrúbkovaná, stolné prevedenie	mm 400 x 700 x 290 (430)	A
G7FL4M	Opekacia doska hladká, s podstavbou	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A
G7FL4M/SX	Opekacia doska leštená hladká, s podstavbou	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A
G7FL4M/CR	Opekacia doska chrómovaná hladká, s podstavbou	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A
G7FR4M	Opekacia doska vrúbkovaná, s podstavbou	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A
G7FL8B-2	Opekacia doska hladká, 2 zóny, stolné prevedenie	mm 800 x 700 x 290 (430)	A
G7FL8B-2/SX	Opekacia doska leštená hladká, 2 zóny, stolné prevedenie	mm 800 x 700 x 290 (430)	A
G7FL8B-2/CR	Opekacia doska chrómovaná hladká, 2 zóny, stolné prevedenie	mm 800 x 700 x 290 (430)	A
G7FR8B-2	Opekacia doska vrúbkovaná, 2 zóny, stolné prevedenie	mm 800 x 700 x 290 (430)	A
G7FM8B-2	Opekacia doska hladká/vrúbkovaná, 2 zóny, stolné prevedenie	mm 800 x 700 x 290 (430)	A
G7FL8M-2	Opekacia doska hladká, 2 zóny, s podstavbou	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A
G7FL8M-2/SX	Opekacia doska leštená hladká, 2 zóny, s podstavbou	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A
G7FL8M-2/CR	Opekacia doska chrómovaná hladká, 2 zóny, s podstavbou	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A
G7FR8M-2	Opekacia doska vrúbkovaná, 2 zóny, s podstavbou	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A
G7FM8M-2	Opekacia doska hladká/vrúbkovaná, 2 zóny, s podstavbou	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A

OPEKACIA DOSKA PLYNOVÁ SÉRIA 900

Typ zariadenia	Popis	Rozmery: (Š x H x V) Pracovná plocha (h celkom)	Typ
G9FL4B	Opekacia doska hladká, stolné prevedenie	mm 400 x 900 x 290 (455)	A
G9FL4B/SX	Opekacia doska leštená hladká, stolné prevedenie	mm 400 x 900 x 290 (455)	A
G9FL4B/CR	Opekacia doska chrómovaná hladká, stolné prevedenie	mm 400 x 900 x 290 (455)	A
G9FL4B/CPD	Opekacia doska hladká compound, stolné prevedenie	mm 400 x 900 x 290 (455)	A
G9FR4B	Opekacia doska vrúbkovaná, stolné prevedenie	mm 400 x 900 x 290 (455)	A
G9FL4M	Opekacia doska hladká, s podstavbou	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL4M/SX	Opekacia doska leštená hladká, s podstavbou	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL4M/CR	Opekacia doska chrómovaná hladká, s podstavbou	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL4M/CPD	Opekacia doska hladká compound, s podstavbou	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
G9FR4M	Opekacia doska vrúbkovaná, s podstavbou	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL8B-2	Opekacia doska hladká, 2 zóny, stolné prevedenie	mm 400 x 900 x 290 (455)	A
G9FL8B-2/SX	Opekacia doska leštená hladká, 2 zóny, stolné prevedenie	mm 800 x 900 x 290 (455)	A
G9FL8B-2/CR	Opekacia doska chrómovaná hladká, 2 zóny, stolné prevedenie	mm 800 x 900 x 290 (455)	A
G9FL8B-2/CPD	Opekacia doska hladká compound, 2 zóny, stolné prevedenie	mm 800 x 900 x 290 (455)	A
G9FR8B-2	Opekacia doska vrúbkovaná, 2 zóny, stolné prevedenie	mm 800 x 900 x 290 (455)	A
G9FM8B-2	Opekacia doska piastra hladká/vrúbkovaná, 2 zóny, stolné prevedenie	mm 800 x 900 x 290 (455)	A
G9FL8M-2	Opekacia doska hladká, 2 zóny, s podstavbou	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL8M-2/SX	Opekacia doska leštená hladká, 2 zóny, s podstavbou	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL8M-2/CR	Opekacia doska chrómovaná hladká, 2 zóny, s podstavbou	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL8M-2/CPD	Opekacia doska hladká compound, 2 zóny, s podstavbou	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
G9FR8M-2	Opekacia doska vrúbkovaná, 2 zóny, s podstavbou	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
G9FM8M-2	Opekacia doska piastra hladká/vrúbkovaná, 2 zóny, s podstavbou	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A

OPEKACIA DOSKA PLYNOVÁ SÉRIA S900

Typ zariadenia	Popis	Rozmery: (Š x H x V) Pracovná plocha (h celkom)	Typ
SG9FL4M	Opekacia doska hladká, s podstavbou	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FL4M/CR	Opekacia doska chrómovaná hladká, s podstavbou	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FR4M	Opekacia doska vrúbkovaná, s podstavbou	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FR4M/CR	Opekacia doska chrómovaná vrúbkovaná, s podstavbou	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FL4M/CPD	Opekacia doska hladká compound, s podstavbou	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FL8M-2	Opekacia doska hladká, 2 zóny, s podstavbou	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FL8M-2/CR	Opekacia doska chrómovaná hladká, 2 zóny, s podstavbou	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FR8M-2	Opekacia doska vrúbkovaná, 2 zóny, s podstavbou	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FR8M-2/CR	Opekacia doska chrómovaná vrúbkovaná, 2 zóny, s podstavbou	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FM8M-2	Opekacia doska hladká/vrúbkovaná, 2 zóny, s podstavbou	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FM8M-2/CR	Opekacia doska chrómovaná hladká/vrúbkovaná, 2 zóny, s podstavbou	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FL8M-2/CPD	Opekacia doska hladká compound, 2 zóny, stolné prevedenie	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A

PLYNOVÁ OPEKACIA DOSKA - SÉRIA 600 TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Nominálny výkon	Nominálny výkon G110	Nominálny výkon G120	Spotreba LPG G30/31	Spotreba metánu G20	Spotreba metánu G25	Spotreba mestského plynu G110	Spotreba mestského plynu G120	Primárny vzduch pre spaľovanie	Kategória	Typ konštrukcie	Horák OPEKACIA DOSKA séria 600 single		Horák OPEKACIA DOSKA séria 600 double		Horák OPEKACIA DOSKA séria 700		Horák OPEKACIA DOSKA séria 900		Kohútik / Ventil
	kW	kW	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h			n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	
G6FL3B - G6FL3B/SX - G6FR3B - G6FL3M - G6FL3M/SX - G6FR3M	4	4	4	0,31	0,42	0,49	1,03	0,92	8	II2H3+	A	1	4							21 S
G6FL6B - G6FL6B/SX - G6FR6B - G6FM6B - G6FL6M - G6FL6M/SX - G6FR3M - G6FM6M	8	6,5	7	0,63	0,85	0,98	1,68	1,61	16	II2H3+	A			1	8					21 S
G6FL3B/CR - G6FL3M/CR	4	4	4	0,31	0,42	0,49	1,03	0,92	8	II2H3+	A	1	4							25 ST
G6FL6B/CR - G6FL6M/CR	8	6,5	7	0,63	0,85	0,98	1,68	1,61	16	II2H3+	A			1	8					25 ST

PLYNOVÁ OPEKACIA DOSKA - SÉRIA 700 TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Nominálny výkon	Nominálny výkon G110	Nominálny výkon G120	Spotreba LPG G30/31	Spotreba metánu G20	Spotreba metánu G25	Spotreba mestského plynu G110	Spotreba mestského plynu G120	Primárny vzduch pre spaľovanie	Kategória	Typ konštrukcie	Horák OPEKACIA DOSKA séria 600 single		Horák OPEKACIA DOSKA séria 600 double		Horák OPEKACIA DOSKA séria 700		Horák OPEKACIA DOSKA séria 900		Kohútik / Ventil
	kW	kW	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h			n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	
G7FL4B - G7FL4B/SX - G7FR4B - G7FL4M - G7FL4M/SX - G7FR4M	5,4	5,4	5,4	0,42	0,57	0,66	1,39	1,24	10,8	II2H3+	A					1	5,4			21 S
G7FL8B-2 - G7FL8B-2/SX - G7FR8B-2 - G7FM8B-2 - G7FL8M-2 - G7FL8M-2/SX G7FR8M-2 - G7FM8M-2	10,9	10,9	10,9	0,85	1,15	1,34	2,81	2,50	21,8	II2H3+	A					2	5,4			21 S
G7FL4B/CR - G7FL4M/CR	6	6	6	0,47	0,63	0,74	1,55	1,38	12	II2H3+	A					1	6			25 ST
G7FL8B-2/CR - G7FL8M-2/CR	12	12	12	0,94	1,27	1,48	3,10	2,76	24	II2H3+	A					2	6			25 ST

PLYNOVÁ OPEKACIA DOSKA - SÉRIA 900 TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Nominálny výkon	Nominálny výkon G110	Nominálny výkon G120	Spotreba LPG G30/31	Spotreba metánu G20	Spotreba metánu G25	Spotreba mestského plynu G110	Spotreba mestského plynu G120	Primárny vzduch pre spaľovanie	Kategória	Typ konštrukcie	Horák OPEKACIA DOSKA séria 600 single		Horák OPEKACIA DOSKA séria 600 double		Horák OPEKACIA DOSKA séria 700		Horák OPEKACIA DOSKA séria 900		Kohútik / Ventil
	kW	kW	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h			n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	
G9FL4B - G9FL4B/SX - G9FR4B - G9FL4B/CPD - G9FL4M - G9FL4M/SX - G9FR4M G9FL4M/CPD	6,3	6,3	6,3	0,49	0,67	0,78	1,63	1,45	12,6	II2H3+	A							1	6,3	21S
G9FL8B-2 - G9FL8B-2/SX - G9FR8B-2 - G9FL8B-2/CPD - G9FM8B-2 G9FL8M-2 G9FL8M-2/SX - G9FR8M-2 - G9FL8M-2/CPD - G9FM8M-2	12,6	12,6	12,6	0,99	1,33	1,55	3,25	2,89	25,2	II2H3+	A							2	6,3	21S
G9FL4B/CR - G9FL4M/CR	6,8	6,8	6,8	0,53	0,72	0,84	1,75	1,56	13,6	II2H3+	A							1	6,8	EUROSIT
G9FL8B-2/CR - G9FL8M-2/CR	13,6	13,6	13,6	1,06	1,44	1,67	3,51	3,12	27,2	II2H3+	A							2	6,8	EUROSIT

PLYNOVÁ OPEKACIA DOSKA - SÉRIA S900 TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Nominálny výkon	Nominálny výkon G110	Nominálny výkon G120	Spotreba LPG G30/31	Spotreba metánu G20	Spotreba metánu G25	Spotreba mestského plynu G110	Spotreba mestského plynu G120	Primárny vzduch pre spaľovanie	Kategória	Typ konštrukcie	Horák OPEKACIA DOSKA séria 600 single		Horák OPEKACIA DOSKA séria 600 double		Horák OPEKACIA DOSKA séria 700		Horák OPEKACIA DOSKA séria 900		Kohútik / Ventil
	kW	kW	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h			n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	
SG9FL4M - SG9FR4M - SG9FL4M/CPD	6,3	6,3	6,3	0,49	0,67	0,78	1,63	1,45	12,6	II2H3+	A							1	6,3	21S
SG9FL8M-2 - SG9FR8M-2 - SG9FL8M-2/CPD - SG9FM8M-2	12,6	12,6	12,6	0,99	1,33	1,55	3,25	2,89	25,2	II2H3+	A							2	6,3	21S
SG9FL4M/CR- SG9FR4M/CR	6,8	6,8	6,8	0,53	0,72	0,84	1,75	1,56	13,6	II2H3+	A							1	6,8	EUROSIT
SG9FL8M-2/CR- SG9FR8M-2/CR - SG9FM8M-2/CR	13,6	13,6	13,6	1,06	1,44	1,67	3,51	3,12	27,2	II2H3+	A							2	6,8	EUROSIT

NÁVOD PRE INŠTALÁCIU

POPIS SPOTREBIČA

Pevná oceľová štruktúra so 4 výškovo nastaviteľnými nožičkami. Vonkajší kryt pozostáva z chrómniklovej ocele 18/10. Opekacia doska zo špeciálnej ocele má hladký alebo drážkovaný povrch a je vybavená bočnými a zadnými ochrannými krytmi, ktoré zabraňujú striekaniu oleja. Spotrebič je okrem toho vybavený zásuvkou na zber tuku, ktorá je vyrobená z nehrdzavejúcej ocele. Platňa je zahrievaná prostredníctvom horákov vyrobených z chrómovanej ocele rúrkovitého tvaru, ktoré sú odolné voči tepelnej alebo mechanickej námahe. Zapaľovací horák je vybavený pevne zabudovanými injektormi. Spaľovacia komora a odsávacie komíny sú vyrobené z elektricky pozinkovaného oceľového plechu. Teplotu si môžete nastaviť pomocou príslušných ventilov, ktoré sú vybavené bezpečnostnými prvkami. Naše opekacie dosky (Fry-Top) sú dodávané vo verzii s hladkým alebo drážkovaným povrchom.
Modely G7FL8B-2 •G7FL8B-2/SX •G7FL8B-2/CR •G7FR8B-2 •G7FM8B-2 •G7FL8M-2 •G7FL8M-2/SX •G7FL8M-2/CR •G7FR8M-2 •G7FM8M-2 •G7FL8B-2/21S •G9FL8B-2 •G9FL8B-2/SX •G9FL8B-2/CR •G9FL8B-2/CPD •G9FR8B-2 •G9FM8B-2 •G9FL8M-2 •G9FL8M-2/SX •G9FL8M-2/CR •G9FL8M-2/CPD •G9FR8M-2 •G9FM8M-2 •SG9FR8M-2 •SG9FR8M-2/CR •SG9FL8M-2 •SG9FL8M-2/CR •SG9FL8M-2/CPD •SG9FM8M-2 •SG9FR8M-2/CR sú vybavené oddelenými opekacími plochami s nezávislými regulátormi teploty.

PRÍPRAVA SPOTREBIČA NA INŠTALÁCIU

Miesto inštalácie

Doporučujeme umiestniť zariadenie do dobre vetranej miestnosti najlepšie pod digestor. Zariadenie môžete nainštalovať ako samostatne stojaci spotrebič alebo ho môžete umiestniť vedľa iných spotrebičov. V každom prípade vždy zachovajte minimálnu vzdialenosť 150 mm od iných zariadení alebo prvkov pre montáž bočných krytov a 150 mm pre montáž zadného krytu v prípade, že zariadenie umiestnite v blízkosti stien vyrobených z horľavého materiálu. Ak uvedené vzdialenosti nemôžete dodržať, zabezpečte vhodné bezpečnostné opatrenia proti pôsobeniu príliš vysokých teplôt tak, že napríklad obložíte inštalačné povrchy dlaždicami alebo ich obalíte protiradiačnými krytmi. Spotrebič umiestnite na dosku alebo povrch z nehorľavého materiálu. Pred pripojením zariadenia skontrolujte, či informácie o plyne uvedené na technickom štítku zariadenia súhlasia s typom plynu, ktorý máte k dispozícii. V prípade, že je zariadenie určené pre iný typ plynu, prečítajte si odstavec „Použitie s inými typmi plynu".

Zákonné nariadenia, technické predpisy a smernice

V súvislosti s inštaláciou zariadenia dodržujte nasledujúce predpisy:

- normy UNI CIG 8723
- miestne stavebné a protipožiarne predpisy a nariadenia;
- platné bezpečnostné predpisy;
- pokyny dodávateľa plynu;
- platné opatrenia Talianskej elektrotechnickej komisie;
- pokyny požiarnikov.

INŠTALÁCIA

Montáž, inštaláciu a údržbu musia vykonávať firmy, ktoré sú autorizované miestnym dodávateľom plynu v súlade s platnými právnymi predpismi. Najskôr si vyžiadajte posudok miestneho dodávateľa plynu.

Inštalačný postup

Správne vyrovnanie zariadenia dosiahnete výškovo nastaviteľnými nožičkami.

Pripojenie plynu

Prívodná hadica plynu môže byť pripojená k vývodu 3/8" G alebo 1/2" G na spotrebiči buď napevno alebo s možnosťou odpojenia (v tomto prípade musíte použiť konektor zodpovedajúci platným predpisom). Ak pre pripojenie použijete ohybné hadice z nehrdzavejúcej ocele, tieto musia zodpovedať platným právnym predpisom. Po dokončení pripojenia skontrolujte tesnosť hadíc tak, že použijete príslušný sprej na zisťovanie únikov plynu.

Odvod dymových plynov

Spotrebiče musia byť umiestnené v miestnostiach, ktoré sú prispôsobené na odvod dymových plynov v súlade s inštalačnými predpismi a nariadeniami. Zariadenia predstavujú plynové zariadenia typu „A" (viď tabuľku „TECHNICKÉ ÚDAJE"): Tieto zariadenia nie sú určené pre pripojenie na potrubie pre odvod dymových plynov.
Tieto zariadenia musia odvádzať dymové plyny do príslušných odsávačov alebo podobných štruktúr, ktoré sú prepojené s funkčným komínom alebo vypúšťajú dymové plyny priamo do ovzdušia.
V prípade, že sa tu tieto uvedené systémy nenachádzajú, môžete použiť odsávač vzduchu, ktorý vypúšťa spaliny priamo do ovzdušia, ak jeho kapacita zodpovedá stanoveným požiadavkám (viď tabuľku „TECHNICKÉ ÚDAJE"); toto zariadenie musí zaisťovať výmenu vzduchu potrebnú pre ochranu zdravia obsluhy zariadenia.

INŠTALÁCIA

Prípravné práce

Pred inštaláciou zariadenia odstráňte ochranný obal. Potom starostlivo vyčistite pracovnú plochu a vonkajšie časti zariadenia pomocou vlhkej handričky namočenej do teplej vody s čistiacim prostriedkom a následne ho utrite čistou suchou utierkou.

Uvedenie do prevádzky

Pred uvedením zariadenia do prevádzky skontrolujte, či sa vlastnosti zariadenia (kategória a typ použitého plynu) zhodujú s typom plynu, ktorý máte k dispozícii. V opačnom prípade je nevyhnutné použiť iný typ plynu (viď odstavec

„Použitie s inými typmi plynu"). Pri uvádzaní do prevádzky sa riaďte podľa pokynov uvedených v návode na použitie.

Kontrola výkonu
Pre nominálny výkon použite trysky, ktoré sa nachádzajú na zariadení.
Môžu existovať dva typy výkonu:
- nominálny, uvedený na štítku zariadenia
- znížený.

Referenčné údaje trysiek sú uvedené v tabuľke „HORÁKY".
Tlak prívodného plynu musí zodpovedať nasledujúcim hodnotám:
- od 18 do 22,5 mbar pre plyn druhej triedy (metán)
- od 27 do 37 mbar pre plyn tretej triedy (propán-bután).

Pre prevádzku zariadenia nie je možné použiť plyny s inými hodnotami.
Ak si želáte vykonať ďalšiu kontrolu výkonu, môžete ju vykonať pomocou plynomeru podľa tzv. „volumetrickej metódy".
Vo všeobecnosti však stačí vykonať kontrolu správnej funkcie trysiek.

Kontrola prívodného tlaku (obr.1-2)
Prívodný tlak musíte merať pomocou tlakomeru (min. rozlíšenie 0,1 mbar). Vytiahnite skrutku (22) zo zásuvky pre reguláciu tlaku a zapojte tlakomer: po dokončení merania skrutku znovu hermeticky zaskrutkujte (22).
DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE: Pri kontrole tlaku musia byť všetky plynové zariadenia pripojené a funkčné.

Kontrola výkonu podľa volumetrickej metódy
Pomocou plynomeru a chronometru môžete odmerať spotrebu plynu za určitú časovú jednotku. Túto hodnotu musíte porovnať s vypočítanou hodnotou E:

$$E = \frac{\text{Výkon horáku}}{\text{Výhrevnosť plynu}}$$

Je dôležité, aby bolo meranie výkonu vykonané vo chvíli, keď je zariadenie v inertnom stave (ustálený stav).
Výkon horáku, nominálny a znížený, vypočítaný podľa nominálnej hodnoty tlaku, získate pomocou údajov v tabuľke „HORÁKY". Hodnotu výhrevnosti plynu si môžete vyžiadať od miestneho dodávateľa plynu.

Kontrola prevádzky
Skontrolujte, či použité trysky zodpovedajú typu uvedenému v tabuľke „HORÁKY". Skontrolujte, či je kapacita použitého redukčného ventilu väčšia ako spotreba všetkých zapojených zariadení. Skontrolujte, či bolo použité vhodné potrubie na prívod plynu.

Kontrola zapaľovacieho horáka
Pre správnu reguláciu plameňa je potrebné, aby bol plameň rozložený okolo celého termočlánku; v opačnom prípade skontrolujte, či ste použili správny injektor pre daný typ plynu.

Kontrola primárneho vzduchu
Prúd vzduchu je správne nastavený v prípade, že existuje vhodná ochrana proti zapáleniu príliš veľkého plameňa studeného horáka alebo jeho obnoveniu u teplého horáka. V tabuľke „TECHNICKÉ ÚDAJE" je uvedený objem primárneho vzduchu.

Kontrola funkcií
- Zapnite zariadenie.
- Skontrolujte tesnosť plynového potrubia;
- Skontrolujte plameň horáka aj v prípade, že je zapnutý na minimum

Upozornenia pre inštalatéra
- Vysvetlite a predveďte užívateľovi funkcie a obsluhu zariadenia podľa uvedených pokynov a dajte mu návod na použitie zariadenia.
- Informujte užívateľa o tom, že akékoľvek práce spojené s rekonštrukciou alebo stavebnými úpravami môžu poškodiť prívodný systém vzduchu pre spaľovanie. Je preto nevyhnutné, aby užívateľ opätovne skontroloval jednotlivé funkcie zariadenia.

Použitie s inými typmi plynu
Ak chcete prejsť na iný typ plynu, napr. metán alebo kvapalný plyn, musíte použiť trysky vhodné pre príslušný horák tak, ako je to uvedené v tabuľke HORÁKY. Trysky horákov pre iné typy plynu, na ktorých je uvedený príslušný priemer v stotinách milimetrov, nájdete vo vrecku, ktoré tvorí súčasť dodávky zariadenia. Po dokončení príslušných zmien skontrolujte funkcie zariadenia tak, ako je to opísané v odstavci „Kontrola funkcií".

Výmena trysky hlavného horáku (obr. 4)
Pre výmenu trysky (30) vytiahnite zásuvku na tuk a uvoľnite skrutky, pomocou ktorých je upevnený ovládací panel. Odstráňte ovládací panel. Pomocou vhodného kľúča odskrutkujte trysku a vymeňte ju za novú (viď tabuľku „HORÁKY"). V prípade potreby uvoľnite skrutku (39) a zatlačte regulačnú objímku vzduchu smerom dozadu; týmto spôsobom uľahčíte výmenu trysky. Po namontovaní novej trysky obnovte vzdialenosť primárneho vzduchu „A" (viď tabuľku „HORÁKY").

Nastavenie zapaľovacieho horáka (obr.5)
Zapaľovací horák má pevné trysky a vzduch. Jediná požadovaná operácia je výmena trysiek podľa typu plynu, ktorý máte k dispozícii:
- Odskrutkujte upevňovacie skrutky a odoberte ovládaciu dosku.
- Odskrutkujte prítlačnú maticu (č. 14) a odoberte dvojkužel (č. 15) a zapaľovaciu trysku (č. 16).
- Vymeňte trysku pomocou vhodnej trysky podľa tabuľky „HORÁKY".
- Po výmene zapaľovacej trysky naskrutkujte prítlačnú maticu (č.14) na príslušný dvojkužel (č.15)

Nastavenie minima (obr.2-obr.3)
S odkazom na tabuľku „HORÁKY" nastavte regulačnú skrutku minima (20) nasledujúcim spôsobom:

- v prípade použitia kvapalného plynu zaskrutkujte regulačnú skrutku na doraz;
- v prípade použitia metánu:
  1- Identifikujte ovládač príslušného kohútika.
  2- Zapnite horák a nastavte ho na minimum.
  3- Pomocou skrutky 20 (obr.3) nastavte prívod plynu; otáčaním v smere hodinových ručičiek znížite a proti smeru hodinových ručičiek zvýšite množstvo privádzaného plynu.
  4- Akonáhle nastavíte plameň vhodný pre prevádzku pri minime, skontrolujte, či nastavené minimum zodpovedá hodnote stanovenej v tabuľke „TECHNICKÉ ÚDAJE"; kontrolu vykonajte podľa „volumetrickej metódy", t.j.:
  5- Prečítajte si hodnotu na plynomeri a súčasne zapnite chronometer.
  6- Po dostatočne dlhej dobe (napr. 10 minút) zastavte chronometer a znovu si prečítajte hodnotu na plynomeri.
  7- Spočítajte objem plynu za uplynulých 10 minút (rozdiel medzi dvoma hodnotami plynomeru); príklad: 1. hodnota - 2. hodnota = 30 litrov (0,03m^3).
  8- Vypočítajte výkon pri minime za použitia vzorca volumetrickej metódy (predchádzajúci odstavec). Výkon (kw) = spotreba (m^3/h) pre výhrevnosť metánu
  9- Ak je výkon nižší ako hodnota uvedená v tabuľke, odskrutkujte o niečo viac regulačnú skrutku minima a zopakujte kontrolu.
  10- Ak je výkon vyšší ako hodnota uvedená v tabuľke, zaskrutkujte o niečo viac regulačnú skrutku minima a zopakujte kontrolu. (9,45 kw/h). P (kw) = 30 litrov x 60/10 x 9,45 kw/h = 1,700 kw

ÚDRŽBA

Pozor!
Pred vykonaním akéhokoľvek zásahu spojeného s údržbou alebo opravou odpojte zariadenie od prívodu plynu a elektrickej energie.

Aspoň raz do roka vykonajte nižšie uvedené zásahy spojené s údržbou:
- kontrola správnej funkcie všetkých regulačných a bezpečnostných zariadení;
- kontrola správnej funkcie horákov:
  • zapálenie;
  • bezpečné spaľovanie;
- kontrola jednotlivých funkcií podľa postupu uvedeného v odstavci „Kontrola funkcií".

V prípade potreby vyčistiť horáky varnej dosky postupujte nasledujúcim spôsobom:
a) odskrutkujte upevňovacie skrutky a odoberte ovládacie gombíky, zásuvku na tuk a ovládací panel;
b) po odskrutkovaní príslušného skrutkového spoja (28) odpojte plynové potrubie od držiakov trysiek;
c) uvoľnite upevňovacie skrutky a odoberte predný plech spaľovacej komory; potom uvoľnite upevňovacie skrutky plechu na prednej strane hlavného horáku.

Hlavný horák môžete vytiahnuť a vyčistiť. Starostlivo vyčistite výstupné otvory horákov pomocou nástroja alebo tyčky príslušného priemeru. Pri opätovnej montáži horáku dávajte pozor na to, aby ste ho správne nasadili, t.j. zadnú stranu musíte zasunúť do príslušnej drážky spaľovacej komory.
- Skontrolujte, či je celý odvod plynu bez akýchkoľvek závad.

VÝMENA KOMPONENTOV (NÁHRADNÉ DIELY)

POUŽÍVAJTE LEN ORIGINÁLNE NÁHRADNÉ DIELY DODÁVANÉ VÝROBCOM. Výmenu náhradných dielov môžu vykonávať len autorizovaní pracovníci!

Pre výmenu nasledujúcich dielov najskôr odoberte ovládacie gombíky, potom vytiahnite zásuvku na tuk a odstráňte ovládací panel (po uvoľnení príslušných upevňovacích skrutiek).

Zapaľovacia sviečka (obr. 5)
Sviečka (37) sa vyťahuje zospodu. Odpojte zapaľovací kábel, uvoľnite upevňovaciu maticu a zasuňte novú sviečku.

Plynový kohútik (obr. 1-2-3)
Uvoľnite skrutkové spojky plynového potrubia a termočlánku, uvoľnite upevňovaciu spojku prívodu k plynovej rampe a nasaďte nový kohútik.

Termočlánok (obr. 1-2-3 a 5)
Uvoľnite skrutkové spojky, ktorými je termočlánok pripevnený k výstroju (kohútiky, ventily) plynu a k zapaľovaciemu horáku; zasuňte nový diel.
Po výmene príslušných dielov namontujte v správnom poradí ovládací panel a príslušné diely.

UPOZORNENIE
Po výmene dielov pre prívod plynu vykonajte kontrolu tesnosti a funkcie rôznych prvkov.

NÁVOD NA OBSLUHU

UVEDENIE DO PREVÁDZKY

Pred prvým použitím dosky
Dôležité upozornenie!
Pred použitím zariadenia niekoľkokrát starostlivo vyčistite povrch opekacej dosky pomocou vlažnej vody, čistiaceho prostriedku a jemnej handričky tak, aby ste odstránili všetky stopy prostriedku proti hrdzi, ktorý bol na spotrebič nanesený výrobcom. Potom spotrebič vysušte čistou handričkou.

ZAPÁLENIE

Zapálenie zapaľovacieho horáka (obr. 6)
Stlačte ovládací gombík (4) a otáčajte ním smerom doľava. Držte ovládací gombík stlačený a súčasne niekoľkokrát za sebou stlačte tlačidlo piezoelektrického zapaľovača (6), pokiaľ sa nezapáli plameň zapaľovacieho horáka, ktorý je viditeľný cez otvor (10) na ovládacom panely.

Držte ovládací gombík stlačený ďalších 15-20 sekúnd; ak plameň po uvoľnení ovládacieho gombíka zhasne, uvedený postup zopakujte.

Zapálenie hlavného horáka a nastavenie teploty (obr. 6)

Pre zapnutie hlavného horáka otáčajte ovládacím gombíkom smerom doľava, pokiaľ nenastavíte zvolenú teplotu.

Termostat má polohy od 🔥 do 🔥 ; nižšie sú uvedené orientačné hodnoty teploty pre jednotlivé polohy:

Poloha	stupne °C
🔥	160
2	170
3	185
4	200
5	215
6	235
7	260
🔥	290

- Pre termostatický ventil minimum zodpovedá polohe **1** a maximum polohe **7**.

VYPNUTIE

Vypnutie počas bežnej prevádzky

Ak chcete vypnúť len hlavné horáky, otočte pracovný ovládací gombík do polohy ✸ ; v tejto polohe zostane zapálený iba zapaľovací horák. Ak chcete vypnúť celé zariadenie, otočte ovládací gombík do polohy ●/○;v tejto polohe sa vypne aj zapaľovací horák

Vypnutie v prípade poruchy

V prípade poruchy zatvorte prívod plynu do zariadenia.

Postup v prípade poruchy a dlhodobého odstavenia zariadenia

Ak nebudete zariadenie používať dlhšiu dobu alebo v prípade poruchy či závady zatvorte kohútik pre prívod plynu, ktorý je umiestnený na vonkajšej strane zariadenia. Po vykonaní všetkých úkonov spojených s čistením, vysušte povrch z nehrdzavejúcej ocele a ošetrite zariadenie dostupnými prípravkami proti korózii. V prípade poruchy upozornite servisné stredisko.

STAROSTLIVOSŤ O ZARIADENIE

POZOR!

- Pred čistením zariadenie vypnite a nechajte vychladnúť.
- V prípade elektrických zariadení vypnite prívod elektrického prúdu pomocou príslušného vypínača.

Starostlivé každodenné čistenie zaručuje správnu funkciu a dlhú životnosť zariadenia.

Oceľové časti zariadenia čistite pomocou vody a čistiaceho prostriedku vlhkou handričkou; na odstránenie odolnejšej špiny použite etanol, acetón alebo iné rozpúšťadlo obsahujúce halogény; **nepoužívajte abrazívne látky a korozívne čistiace prostriedky ako je kyselina soľná / chlorovodíková alebo sírová. Použitie kyselín môže ohroziť správnu funkciu a bezpečnosť zariadenia.** Nepoužívajte kefy, drôtenky alebo abrazívne kotúče vyrobené z iných materiálov alebo zliatin, ktoré by mohli spôsobiť vytvorenie hrdzavých škvŕn na povrchu zariadenia. Z rovnakého dôvodu sa vyhýbajte kontaktu zariadenia so železnými predmetmi.

Pozor na kefy a drôtenky z nehrdzavejúcej ocele, ktoré síce nespôsobujú kontamináciu povrchov, ale môžu ich poškriabať. Aj keď je zariadenie veľmi špinavé, nikdy nepoužívajte sklenený alebo šmirgľový papier; v tomto prípade doporučujeme použiť syntetické špongie (napr. Scotchbrite).

Ďalej je zakázané používať prípravky na čistenie striebra a je potrebné dávať pozor na výpary kyseliny soľnej alebo sírovej, ktoré sa môžu tvoriť napríklad pri čistení podláh. **Nikdy na zariadenie nesmerujte striekajúcu vodu, pretože by mohlo dôjsť k jeho poškodeniu.** Po vyčistení zariadenia ho starostlivo opláchnite čistou vodou a vysušte pomocou suchej utierky.

INFORMÁCIE PRE UŽÍVATEĽOV

Na základe smernice 2002/95/ES, 2002/96/ES a 2003/108/ES o obmedzení používania niektorých nebezpečných látok v elektrických a elektronických zariadeniach a likvidácii odpadov.

Symbol prečiarknutého kontajneru na zariadení alebo jeho obale znamená, že výrobok je potrebné po uplynutí jeho životnosti zlikvidovať oddelene od ostatných odpadov.

Oddelený zber tohto zariadenia po uplynutí jeho životnosti je organizovaný a riadený výrobcom. Užívateľ, ktorý sa chce zbaviť tohto zariadenia, musí kontaktovať výrobcu a riadiť sa systémom výrobcu pre oddelený zber zariadenia po uplynutí jeho životnosti. Vhodný oddelený zber za účelom následnej recyklácie, spracovania alebo ekologicky kompatibilného zneškodnenia prispievajú k zabráneniu možných negatívnych dopadov na životné prostredie a zdravie a podporuje opätovné použitie a/alebo recykláciu materiálov, z ktorých je zariadenie vyrobené.

Neoprávnená likvidácia výrobku zo strany jeho majiteľa prináša zo sebou sankcie v súlade s platnými právnymi predpismi.

GÁZ-FŐZŐLAP 600-AS SZÉRIA

Készülék típusa	Leírása	Méret.: (L x P x H) munkalap (h összes)	Típus
G6FL3B	Főzőlap sima fehér lappal	mm 300 x 600 x 290 (410)	A
G6FL3B/SX	Főzőlap sima fehér fényes lappal	mm 300 x 600 x 290 (410)	A
G6FL3B/CR	Főzőlap sima fehér krómozott lappal	mm 300 x 600 x 290 (410)	A
G6FR3B	Főzőlap bordázott fehér lappal	mm 300 x 600 x 290 (410)	A
G6FL3M	Főzőlap mobilis sima lappal	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A
G6FL3M/SX	Főzőlap sima fényes mobilis lappal	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A
G6FL3M/CR	Főzőlap sima krómozott mobilis lappal	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A
G6FR3M	Főzőlap bordázott mobilis lappal	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A
G6FL6B	Főzőlap sima fehér lappal	mm 600 x 600 x 290 (410)	A
G6FL6B/SX	Főzőlap sima fényes fehér lappal	mm 600 x 600 x 290 (410)	A
G6FL6B/CR	Főzőlap krómozott fehér lappal	mm 600 x 600 x 290 (410)	A
G6FR6B	Főzőlap bordázott fehér lappal	mm 600 x 600 x 290 (410)	A
G6FM6B	Főzőlap vegyes sima/ bordázott fehér lappal	mm 600 x 600 x 290 (410)	A
G6FL6M	Főzőlap sima mobilis lappal	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A
G6FL6M/SX	Főzőlap sima fényes mobilis lappal	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A
G6FL6M/CR	Főzőlap sima krómozott mobilis lappal	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A
G6FR6M	Főzőlap bordázott mobilis lappal	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A
G6FM6M	Főzőlap vegyes sima/ bordázott mobilis lappal	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A

GÁZ-FŐZŐLAP 700-AS SZÉRIA

Készülék típusa	Leírása	Méret.: (L x P x H) munkalap (h összes)	Típus
G7FL4B	Főzőlap sima fehér lappal	mm 400 x 700 x 290 (430)	A
G7FL4B/SX	Főzőlap sima fényes fehér lappal	mm 400 x 700 x 290 (430)	A
G7FL4B/CR	Főzőlap sima krómozott fehér lappal	mm 400 x 700 x 290 (430)	A
G7FR4B	Főzőlap bordázott fehér lappal	mm 400 x 700 x 290 (430)	A
G7FL4M	Főzőlap sima mobilis lappal	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A
G7FL4M/SX	Főzőlap sima fényes mobilis lappal	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A
G7FL4M/CR	Főzőlap sima krómozott mobilis lappal	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A
G7FR4M	Főzőlap bordázott mobilis lappal	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A
G7FL8B-2	Főzőlap 2 részes sima fehér lappal	mm 800 x 700 x 290 (430)	A
G7FL8B-2/SX	Főzőlap sima fényes 2 részes fehér lappal	mm 800 x 700 x 290 (430)	A
G7FL8B-2/CR	Főzőlap sima krómozott 2 részes fehér lappal	mm 800 x 700 x 290 (430)	A
G7FR8B-2	Főzőlap bordázott 2 részes fehér lappal	mm 800 x 700 x 290 (430)	A
G7FM8B-2	Főzőlap vegyes sima/bordázott 2 részes fehér lappal	mm 800 x 700 x 290 (430)	A
G7FL8M-2	Főzőlap sima 2 részes mobilis lappal	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A
G7FL8M-2/SX	Főzőlap sima fényes 2 részes mobilis lappal	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A
G7FL8M-2/CR	Főzőlap sima krómozott 2 részes mobilis lappal	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A
G7FR8M-2	Főzőlap 2 részes mobilis lappal	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A
G7FM8M-2	Főzőlap vegyes sima/ bordázott mobilis lappal	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A

GÁZ-FŐZŐLAP 900-AS SZÉRIA

Készülék típusa	Leírása	Méret.: (L x P x H) munkalap (h összes)	Típus
G9FL4B	Főzőlap sima fehér lappal	mm 400 x 900 x 290 (455)	A
G9FL4B/SX	Főzőlap sima fényes fehér lappal	mm 400 x 900 x 290 (455)	A
G9FL4B/CR	Főzőlap sima krómozott fehér lappal	mm 400 x 900 x 290 (455)	A
G9FL4B/CPD	Főzőlap sima compound fehér lappal	mm 400 x 900 x 290 (455)	A
G9FR4B	Főzőlap bordázott fehér lappal	mm 400 x 900 x 290 (455)	A
G9FL4M	Főzőlap sima mobilis lappal	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL4M/SX	Főzőlap sima fényes mobilis lappal	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL4M/CR	Főzőlap sima krómozott mobilis lappal	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL4M/CPD	Főzőlap sima compound mobilis lappal	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
G9FR4M	Főzőlap bordázott mobilis lappal	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL8B-2	Főzőlap sima 2 részes fehér lappal	mm 400 x 900 x 290 (455)	A
G9FL8B-2/SX	Főzőlap sima fényes 2 részes fehér lappal	mm 800 x 900 x 290 (455)	A
G9FL8B-2/CR	Főzőlap sima krómozott 2 részes fehér lappal	mm 800 x 900 x 290 (455)	A
G9FL8B-2/CPD	Főzőlap sima compound 2 részes fehér lappal	mm 800 x 900 x 290 (455)	A
G9FR8B-2	Főzőlap bordázott 2 részes fehér lappal	mm 800 x 900 x 290 (455)	A
G9FM8B-2	Főzőlap vegyes sima/bordázott 2 részes fehér lappal	mm 800 x 900 x 290 (455)	A
G9FL8M-2	Főzőlap sima 2 részes mobilis lappal	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL8M-2/SX	Főzőlap sima fényes 2 részes mobilis lappal	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL8M-2/CR	Főzőlap sima krómozott 2 részes mobilis lappal	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL8M-2/CPD	Főzőlap sima compound 2 részes mobilis lappal	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
G9FR8M-2	Főzőlap bordázott 2 részes mobilis lappal	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
G9FM8M-2	Főzőlap vegyes sima/bordázott 2 részes mobilis lappal	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A

GÁZ-FŐZŐLAP S900-AS SZÉRIA

Készülék típusa	Leírása	Méret.: (L x P x H) munkalap (h összes)	Típus
SG9FL4M	Főzőlap sima mobilis	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FL4M/CR	Főzőlap sima krómozott mobilis lappal	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FR4M	Főzőlap bordázott mobilis lappal	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FR4M/CR	Főzőlap bordázott krómozott mobils lappal	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FL4M/CPD	Főzőlap sima compound mobilis lappal	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FL8M-2	Főzőlap sima 2 részes mobilis lappal	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FL8M-2/CR	Főzőlap sima krómozott 2 részes mobilis lappal	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FR8M-2	Főzőlap bordázott 2 részes mobilis lappal	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FR8M-2/CR	Főzőlap bordázott krómozott 2 részes mobilis lappal	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FM8M-2	Főzőlap vegyes sima/ bordázott 2 részes mobilis lappal	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FM8M-2/CR	Főzőlap vegyes sima/bordázott krómozott 2 részes mobilis lappal	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FL8M-2/CPD	Főzőlap sima compound 2 részes fehér lappal	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A

GÁZ-FŐZŐLAP - 600 -AS SZÉRIA MŰSZAKI ADATOK

MODELLO	Névleges teljesítmény	Névleges teljesítmény G110	Névleges teljesítmény G120	Propán-bután gáz fogyasztás G30/31	Metángáz fogyasztás G20	Metángáz fogyasztás G25	Városi gáz fogyasztás G110	Városi gáz fogyasztás G120	Égéshez szükséges belépő levegő	Kategória	Típus felépítése	Főzőlap égő 600- as széria egylapú		Főzőlap égő 600-as széria kétlapú		Főzőlap égő 700-as széria		Főzőlap égő 900-as széria		Zárszelepcsap / szelep
	kW	kW	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h			n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	
G6FL3B - G6FL3B/SX - G6FR3B - G6FL3M - G6FL3M/SX - G6FR3M	4	4	4	0,31	0,42	0,49	1,03	0,92	8	II2H3+	A	1	4							21 S
G6FL6B - G6FL6B/SX - G6FR6B - G6FM6B - G6FL6M - G6FL6M/SX - G6FR3M - G6FM6M	8	6,5	7	0,63	0,85	0,98	1,68	1,61	16	II2H3+	A			1	8					21 S
G6FL3B/CR - G6FL3M/CR	4	4	4	0,31	0,42	0,49	1,03	0,92	8	II2H3+	A	1	4							25 ST
G6FL6B/CR - G6FL6M/CR	8	6,5	7	0,63	0,85	0,98	1,68	1,61	16	II2H3+	A			1	8					25 ST

GÁZ-FŐZŐLAP - 700 -AS SZÉRIA MŰSZAKI ADATOK

MODELLO	Névleges teljesítmény	Névleges teljesítmény G110	Névleges teljesítmény G120	Propán-bután gáz fogyasztás G30/31	Metángáz fogyasztás G20	Metángáz fogyasztás G25	Városi gáz fogyasztás G110	Városi gáz fogyasztás G120	Égéshez szükséges belépő levegő	Kategória	Típus felépítése	Főzőlap égő 600- as széria egylapú		Főzőlap égő 600-as széria kétlapú		Főzőlap égő 700-as széria		Főzőlap égő 900-as széria		Zárszelepcsap / szelep
	kW	kW	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h			n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	
G7FL4B - G7FL4B/SX - G7FR4B - G7FL4M - G7FL4M/SX - G7FR4M	5,4	5,4	5,4	0,42	0,57	0,66	1,39	1,24	10,8	II2H3+	A					1	5,4			21 S
G7FL8B-2 - G7FL8B-2/SX - G7FR8B-2 - G7FM8B-2 - G7FL8M-2 - G7FL8M-2/SX G7FR8M-2 - G7FM8M-2	10,9	10,9	10,9	0,85	1,15	1,34	2,81	2,50	21,8	II2H3+	A					2	5,4			21 S
G7FL4B/CR - G7FL4M/CR	6	6	6	0,47	0,63	0,74	1,55	1,38	12	II2H3+	A					1	6			25 ST
G7FL8B-2/CR - G7FL8M-2/CR	12	12	12	0,94	1,27	1,48	3,10	2,76	24	II2H3+	A					2	6			25 ST

GÁZ-FŐZŐLAP - 900 -AS SZÉRIA MŰSZAKI ADATOK

MODELLO	Névleges teljesítmény	Névleges teljesítmény G110	Névleges teljesítmény G120	Propán-bután gáz fogyasztás G30/31	Metángáz fogyasztás G20	Metángáz fogyasztás G25	Városi gáz fogyasztás G110	Városi gáz fogyasztás G120	Égéshez szükséges belépő levegő	Kategória	Típus felépítése	Főzőlap égő 600- as széria egylapú		Főzőlap égő 600-as széria kétlapú		Főzőlap égő 700-as széria		Főzőlap égő 900-as széria		Zárszelepcsap / szelep
	kW	kW	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h			n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	
G9FL4B - G9FL4B/SX - G9FR4B - G9FL4B/CPD - G9FL4M - G9FL4M/SX - G9FR4M G9FL4M/CPD	6,3	6,3	6,3	0,49	0,67	0,78	1,63	1,45	12,6	II2H3+	A							1	6,3	21S
G9FL8B-2 - G9FL8B-2/SX - G9FR8B-2 - G9FL8B-2/CPD - G9FM8B-2 G9FL8M-2 G9FL8M-2/SX - G9FR8M-2 - G9FL8M-2/CPD - G9FM8M-2	12,6	12,6	12,6	0,99	1,33	1,55	3,25	2,89	25,2	II2H3+	A							2	6,3	21S
G9FL4B/CR - G9FL4M/CR	6,8	6,8	6,8	0,53	0,72	0,84	1,75	1,56	13,6	II2H3+	A							1	6,8	EUROSIT
G9FL8B-2/CR - G9FL8M-2/CR	13,6	13,6	13,6	1,06	1,44	1,67	3,51	3,12	27,2	II2H3+	A							2	6,8	EUROSIT

GÁZ -FŐZŐLAP -S900 -AS SZÉRIA MŰSZAKI ADATOK

MODELLO	Névleges teljesítmény	Névleges teljesítmény G110	Névleges teljesítmény G120	Propán-bután gáz fogyasztás G30/31	Metángáz fogyasztás G20	Metángáz fogyasztás G25	Városi gáz fogyasztás G110	Városi gáz fogyasztás G120	Égéshez szükséges belépő levegő	Kategória	Típus felépítése	Főzőlap égő 600- as széria egylapú		Főzőlap égő 600-as széria kétlapú		Főzőlap égő 700-as széria		Főzőlap égő 900-as széria		Zárszelepcsap / szelep
	kW	kW	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h			n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	
SG9FL4M - SG9FR4M - SG9FL4M/CPD	6,3	6,3	6,3	0,49	0,67	0,78	1,63	1,45	12,6	II2H3+	A							1	6,3	21S
SG9FL8M-2 - SG9FR8M-2 - SG9FL8M-2/CPD - SG9FM8M-2	12,6	12,6	12,6	0,99	1,33	1,55	3,25	2,89	25,2	II2H3+	A							2	6,3	21S
SG9FL4M/CR- SG9FR4M/CR	6,8	6,8	6,8	0,53	0,72	0,84	1,75	1,56	13,6	II2H3+	A							1	6,8	EUROSIT
SG9FL8M-2/CR- SG9FR8M-2/CR - SG9FM8M-2/CR	13,6	13,6	13,6	1,06	1,44	1,67	3,51	3,12	27,2	II2H3+	A							2	6,8	EUROSIT

BESZERELÉSRE VONATKOZÓ TUDNIVALÓK

KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

A berendezés egy nagyon erős robosztus acélszerkezetből áll, négy darab függőleges irányban szabályozható lábakkal. Külső védőburkolata 18/10-es krómnikkel acélból készült. A speciális oldalsó illetve hátulsó védő laplemezburkolat két fajta, elülső, sima, valamint bordázott acéllemez kivitelben készült. Ehhez lett rendszeresítve egy úgy szintén rozsdamentes acélból készült folyadékfelfogó edénytartály. A lap felfűtése csőrendszerű krómozott acélból készült égővel történik, mely mind külső hőhatásnak, mind, pedig mechanikus behatásoknak kiválóan ellenáll. Az égő vezérlője fix injektorokkal van kiképezve. Az égéstér, illetve a tűzhely elektron-cinkelt lemezből lett előállítva. A hőmérséklet szabályozása az ehhez rendszeresített komplett biztonsági berendezés tartozékaként működő szabályzó szelep segítségével történik. Főzőlap termékeink sima, illetve bordázott kivitelben készültek.

Ezek az alábbi típusok: G7FL8B-2 •G7FL8B-2/SX •G7FL8B-2/CR •G7FR8B-2 •G7FM8B-2 •G7FL8M-2 •G7FL8M-2/SX •G7FL8M-2/CR •G7FR8M-2 •G7FM8M-2 •G7FL8B-2/21S •G9FL8B-2 •G9FL8B-2/SX •G9FL8B-2/CR •G9FL8B-2/CPD •G9FR8B-2 •G9FM8B-2 •G9FL8M-2 •G9FL8M-2/SX •G9FL8M-2/CR •G9FL8M-2/CPD •G9FR8M-2 •G9FM8M-2 •SG9FR8M-2 •SG9FR8M-2/CR •SG9FL8M-2 •SG9FL8M-2/CR •SG9FL8M-2/CPD •SG9FM8M-2 •SG9FR8M-2/CR. Az itt felsorolt termékek külön főzőtérrel rendelkeznek, illetve független hőmérséklet-szabályzóvezérlővel lettek kiképezve.

BEÜZEMELÉS

Beszerelésének helye

A berendezést lehetőleg egy jól szellőzött helyiségben, elszívó-készülék kísérete mellett állítsuk fel. A berendezés mind magában, mind, pedig más egyéb berendezés készülék egymáshoz rendelése mellett alkalmazható. Ilyen esetekben mindenesetre ajánlatos egy oldalirányú minimum 150 mm, illetve hátulsó pozícióban egy ugyancsak 150 mm-nyi távolságot betartani, különösképpen olyan esetekben, ahol a berendezés gyúlékony anyagból készült fal közelében kerülne beépítésre. Amennyiben a fent említett távolság betartása nem realizálható, ott az esetleges veszélyforrást jelentő hőhatás kiiktatáshoz egyéb biztonsági intézkedési megoldások szükségeltetnek, vagy pedig a berendezés felállításának a helyét körül kell csempézni, illetve más egyéb hőhatás elleni védőberendezésről kell gondoskodni. Helyezzük a berendezést egy asztalra, vagy egy gyúlékonymentes anyagból készült lapfelületre. Még mielőtt bekötnénk a készüléket, ellenőrizzük le a műszaki adatlapot, meggyőződve arról, hogy a rendelkezésre álló gáztípus azonos az előírás szerinti gáz típusával. Abban az esetben, ha a készülék egy eltérő típusú gázzal működne, e vonatkozásban informálódjunk a „működés más típusú gázokkal" című fejezetben.

Törvényrendeletek, műszaki előírások, illetve irányelvek

A készülék beszerelését az alábbi előírások betartása mellett kell elvégezni:

- UNI CIG 8723 normatíva
- épületek, illetve ezeknek helyiségeire vonatkozó tűzbiztonsági rendeletek;
- érvényben lévő baleset-megelőzésre vonatkozó rendeletek;
- gázszolgáltató hivatala által közreadott rendeletek;
- érvényben lévő CEI rendeletek;
- érvényben lévő VVF rendeletek.

BESZERELÉS

A berendezés beszerelését, beállítását illetve karbantartását, a mindenkori érvényben lévő vonatkozó törvényrendeletek, illetve előírások függvényében, az erre felhatalmazott helyi gázszolgáltató vállalat végezheti el.

Beszerelési procedúrák

A készülék helyes pozíciós színtelését a függőleges irányú szabályozható lábakkal végezhetjük el.

Gáz bekötése

A készülék 3/8" G o 1/2" G –as csatlakozócsonkba történő beiktatását egy normaszerinti csatlakozódugó segítségével, illetve fix bekötés révén oldhatjuk meg. Amennyiben flexibilis vezetőt alkalmaznánk, ezeknek a vonatkozó normatívák függvénye szerinti rozsdamentes acélból kell, hogy legyenek. A becsatlakoztatást követően, egy hozzáadott speciális spray segítségével ellenőrizzük, a tömítés megfelelősségét.

Füstelvezetés

A készülékek helyiségekben történő elhelyezését csakis a mindenkor érvényben lévő, égéstermékek elvezetéséről szóló, beszerelési normatívák függvényében szabad megejteni. A berendezéseket úgy kell tekinteni, (lásd a"MŰSZAKI ADATOKAT") mint"A" kategóriájú gázkészülékek; melyek nincsenek külön kiképezve égéstermékek elvezetésére szolgáló csatlakozókkal.

Ezen készülékek produkálta égéstermékeket erre megfelelő égéstermék elszívó vagy ehhez hasonló berendezések beiktatásával kell realizálni, ami, vagy egy hatékony és biztonságos kémény, illetve direkt úton, szabadtérbe történő elvezetés révén oldható meg.

Ennek hiányában, megengedett egy közvetlen külső térbe kicsatlakozó, légelszívó berendezés közbeiktatása, mely előírás szerinti, értékhatáron belüli teljesítménnyel bír, lásd a „MŰSZAKI ADATOK" című fejezetben, biztosítva

ezáltal a helyiségben ténykedő dolgozók szükséges friss levegőigényét.

BEÜZEMELÉSI ELŐKÉSZÜLETEK

Beüzemelést megelőző műveletek

Még mielőtt beüzemelnénk a berendezést, ehhez ajánlatos eltávolítani a védőburkolatokat.

Ezt követően egy langyos mosóporos vízbe mártogatott, kicsavart nedves törlőruha segítségével tisztítsuk meg alaposan a munkafelületeket, majd töröljük szárazra ezt egy száraz puha ronggyal.

Beüzemelés

Még mielőtt üzembe helyeznénk a berendezést, ellenőrizzük le, hogy a készülék műszaki jellege (kategória és alkalmazott gáztípus) kompatibilis-e a helyi, gáz-termékcsaládok műszaki karakterisztikai sajátosságaival.

Ellenkező esetben, rendeljük el a készülék helyi gáz-termékcsaládjára történő adaptálását, vagy pedig az igényelt gázcsoportra való átalakítást. (lásd a "más típusú gázokkal történő működés") című fejezetben. A beüzemelésnél tartsuk tiszteletben, a használati utasításban leírt tudnivalókat.

Teljesítmény ellenőrzése

Alkalmazzunk a készülékek névleges teljesítményéhez szükséges fúvókákat (dűzniket)

A teljesítménynek két típusa van:

- névleges teljesítmény, amely a készülék adattábláján van feltüntetve.
- csökkentett teljesítmény

A fentiekben említett fúvókákra vonatkozókat lásd az„ÉGŐK" című fejezet táblázatában.

A gázadagolás nyomása az alábbi értékmezőkön belül kell, hogy legyen:

- 18 - 22,5 mbar –ig. a második gáz termékcsalád esetében (metán)
- 27 - 37 mbar –ig. a harmadik gáz termékcsalád esetében (propán-bután gáz).

A fentiekben közölt értékhatáron kívül eső nyomás esetén a készülék nem működőképes.

Amennyiben további teljesítményre vonatkozó vizsgálatot szeretnénk lefolytatni, akkor ezt egy teljesítményszámlálóval, az úgynevezett „volumetrikus metódus" segítségével tudjuk végrehajtani.

A szabályok értelmében, végül is ehhez elég ellenőrizni a fúvókák helyes működését.

Belépő nyomás ellenőrzése (1-2 ábra)

A belépő nyomást manométer segítségével kell mérni. (megállapított min. 0,1 mbar). Vegyük le a nyomáscsatakozó csavarját (22) majd illesszük fel rá a manométert: végezzük el a mérést, majd csavarjuk vissza hermetikusan a csavart (22).

FONTOS: a nyomásmérést elvégezhetjük minden más egyéb, rácsatlakoztatott, működő gázkészülékkel.

Volumetrikus metódus alapján mért teljesítmény

Egy gázszámláló, illetve egy kronométer segítségével megmérhetjük egy bizonyos időegységen belüli fogyasztást. Ezt az értéket össze kell vetni a szintén így kiszámított E értékkel.

$$E = \frac{\text{égő teljesítménye}}{\text{gáz kalóriaértéke}}$$

Fontos, hogy a teljesítménymérést akkor végezzük el, amikor a készülék nyugalmi állapotban van.

Az égő teljesítménye névleges és csökkentett, névleges nyomásértékkel számított, lásd az "ÉGŐK " című fejezet táblázatában lévőket. A gáz kalóriaértéket meg lehet kérni a helyi gázszolgáltató vállalatától.

Működés ellenőrzése

Ellenőrizzük le, hogy a fúvókák típusa megegyezik-e az „ÉGŐK" című fejezet táblázatában lévőkkel. Ellenőrizzük le, hogy az alkalmazott nyomáscsökkentő teljesítményértéke meghaladja-e a rácsatlakoztatott összes készülék fogyasztási teljesítményének összegét. Ellenőrizzük le, hogy megfelelő-e a gáz tápvezetéke.

Őrláng ellenőrzése

A helyes beszabályozás érdekében, biztosítani kell, hogy a láng tökéletesen körbeölelje a hő-elemet; ha ez nem így lenne, akkor ellenőrizzük le, hogy az injektor megfelelő-e a gáz típusához.

Belépő levegő ellenőrzése

A belépő levegő helyes mennyisége jól beszabályozható, ha a hideg égő mellett létrejövő túl nagy láng ellen megfelelő védettséget tudunk biztosítani, illetve visszalépést a meleg égőhöz. A"MŰSZAKI ADATOK" táblázatban meg van adva az égéshez szükséges belépő levegő mennyisége.

Működési ellenőrzés

- Kapcsoljuk be a készüléket
- Ellenőrizzük le, hogy a gázcsövek tömítettsége megfelelő-e;
- Ellenőrizzük le minimumon is a gáz lángját

Észrevételezések a beszerelő részére

- A használati utasítás alapján magyarázzuk el a felhasználónak a berendezés használatát, illetve működését, majd adjuk át neki a kézikönyvet.
- Informáljuk arról is a berendezés kezelőjét, hogy bármilyen átépítési munkálat, illetve építéstechnikai módosítás esetén, mely káros behatással lehet a helyes égéshez szükséges belépő levegőellátására, ez esetben ismét ellenőrizni kell a készülék helyes működését.

Más típusú gázokkal történő működés

Más típusú gázokkal történő működtetés esetén, pl. metángázról átváltva folyékony halmazállapotú gázra,

ehhez az „ÉGŐK" táblázatban feltüntetett, illetve erre kijelölt fúvókákat kell alkalmazni. A különböző típusú gázokhoz rendszeresített égőfúvókák egy a készülékhez adott tasakban találhatók, melyeknek átmérője centiméterben, illetve milliméterben van megadva. Az átalakítás, illetve adaptálás végén, a „működési ellenőrzések" című fejezetben leírt instrukciók alapján ellenőrizzük le a berendezés helyes működését.

A főégő fúvókájának cseréje (4 ábra)
A (30) fúvóka cseréjénél, húzzuk ki helyéről a folyadékgyűjtő edényt, majd csavarjuk ki a műszerfal rögzítő csavarjait. Vegyük le a műszerfalat. Egy hozzávaló kulcs segítségével csavarjuk ki foglalatából a fúvókát, majd csereként helyezzük be ide az új fúvókát. (lásd az"ÉGŐK " táblázatban lévőket). Amennyiben szükség lenne erre, lazítsuk ki a (39) csavarokat, majd toljuk el hátsó pozícióba a levegőszabályzó karmantyúját; ez megkönnyíti a csere műveletét. Miután elvégeztük a fúvókacserét, állítsuk vissza az „A"-ra a belépő levegő távolságot. (lásd az "ÉGŐK" táblázatban).

Pilótaláng (őrláng) beszabályozása (5 ábra)
A pilótaláng fúvókája, illetve levegője fix. Egyetlen műveletet igényel, amikor nála a fúvókacserét a mindenkori gáztípusának megfelelően kell megejteni, az alábbiak szerint:
- Csavarjuk ki a rögzítő csavarokat, majd vegyük le a műszerfalat
- Csavarjuk le a bekötőcső anyát (n. 14) majd vegyük ki a bekötőcsövet, (nr. 15), illetve az őrláng fúvókát. (nr. 16).
- Cseréljük ki az őrláng fúvókát, az „ÉGŐK" táblázatban megjelölt fúvókával.
- Végezzük el az őrláng fúvókájának cseréjét, majd rögzítsük vissza a bekötőcső anyacsavarját, (nr°14) a bekötőcsővel együtt. (nr°15).

Minimumra történő beszabályozás (2-3 ábra))
Az "ÉGŐK" táblázatban leírtak alapján, végezzük el a minimumra történő beszabályozást az erre rendszeresített állító csavarok segítségével (20), az alábbiak szerint:
- folyékonygáz működés esetén, csavarjuk el ütközésig a minimum-szabályzó csavarját;
- metángázzal történő működés esetén:
  1- Keressük meg a megfelelő zárszelep szabályzó csavarját.
  2- Kapcsoljuk be az égőt, majd állítsuk minimumra.
  3- A (20) állítócsavar segítségével állítsuk be a minimális teljesítményt (2-3 ábra), melyet ha kicsavarunk, emeljük, illetve ha rácsavarunk, csökkentjük vele a teljesítményt.
  4- Miután sikerült beszabályoznunk a minimális funkcióhoz szükséges lángot, ellenőrizzük le, hogy ez megfelel-e a „MŰSZAKI ADATOK" című fejezet táblázatában, minimális teljesítményre vonatkozókkal. Ezt a típusú ellenőrzést a már fentiekben is megjelölt „volumetrikus metódus" függvénye szerint kell végrehajtani, az alábbiak szerint:
  5- Olvassuk le gázszámlálón lévő értékeket, majd ugyanakkor indítsuk el újra a kronométert.
  6- Egy megfelelő időintervallumot követően, pl. 10 perc után, állítsuk meg a kronométert, majd olvassuk le ismét a számlálón lévő értékeket.
  7- Számoljuk ki a 10 perc alatt áthaladó gáz mennyiségét, (ami a két leolvasás közötti értékkülönbség) pl. 1ª leolvasás - 2ª leolvasás = 30 liter (0,03m^3).
  8- Számoljuk ki a minimális teljesítmény értéket, alkalmazván ennél a volumetrikus metódus alapján való számítást, (lásd az előző fejezetet). Teljesítmény (kW) = fogyasztás (m^3/h) a metángáz kalória értékével.
  9- Amennyiben a teljesítmény a táblázatban megjelölt érték alá esne, akkor ez esetben, ki kell csavarozni a minimum- szabályzócsavart, majd végezzük el újra az ellenőrző műveletet.
  10- Amennyiben a teljesítmény a táblázatban megjelölt értéket meghaladná, akkor ez esetben csavarjuk rá a minimum –szabályzócsavart, majd végezzük el újra az ellenőrző műveletet. (9,45 kW/h). P (kW) = 30 liter x 60/10 x 9,45 kW/h = 1,700 kW

KARBANTARTÁS

Figyelem!
Még mielőtt bármilyen típusú karbantartó, vagy javítási műveletbe kezdenénk, a készülékről csatlakoztassuk le a gázadagolást.

Évente legalább egy alkalommal végezzük el a szükséges karbantartói munkálatokat:
- ellenőrizzük le minden egyes szabályzó, illetve biztonsági berendezés működését;
- ellenőrizzük le az égő:
• bekapcsolást ;
• égésbiztonságot;
- a „működési ellenőrzések" fejezetben leírtak alapján végezzünk el különböző funkciókat.

Amennyiben a főégő tisztítást igényelne, ezt az alábbiak szerint kell végrehajtani:
a) a rögzítő csavarok kivételét követően, vegyük le a vezérlő szabályzókart, a folyadékedényt, valamint a műszerfalat;
b) a (28) csatlakozócsavar kilazításával iktassuk ki a fúvókákra érkező gázadagolást;
c) a rögzítő csavarok eltávolítását követően, vegyük le az égéstér homlokzati védőlemezét, miközben lazítsuk ki a főégő elülső oldalán lévő lemezburkolat rögzítő csavarjait.

Vegyük ki a főégőt, majd végezzük el rajta a szükséges tisztítási műveletet. Egy erre megfelelő eszköz, illetve átmérőben alkalmas pálcika segítségével tisztítsuk meg alaposan az égő nyitott kimeneti részét. Az égő visszahelyezésénél ügyeljünk

rá, hogy ennek helyes oldalrészével illesszük be az égéstér vájatába.

- Ügyeljünk rá, hogy a leürített gáz áthaladása minden hibalehetőségtől mentes legyen.

ALKATRÉSZEK PÓTLÁSA (ALKATRÉSZEK)

ALKATRÉSZEK CSERÉJÉNÉL KIMONDOTTAN A GYÁRTÓTÓL SZÁRMAZÓ EREDETI ALKATRÉSZEKET HASZNÁLJUK. Az alkatrészek cseréjét csakis egy erre felhatalmazott személy végezheti

A következőkben felsorolt alkatrészek cseréjét megelőzően mindenekelőtt emeljük ki a vezérlőkart, húzzuk ki a folyadékfelfogó edényt, illetve vegyük le a vezérlő műszerfalat.(azt követően, hogy kilazítottuk a rögzítő csavarokat)

Gyújtógyertya (5 ábra)

A gyújtógyertyát alulról lehet kivenni (37). Vegyük le a gyújtókábelt, oldjuk ki a rögzítő csavaranyát, majd helyezzük be az új gyertyát.

Gázszelep (1-2-3 ábrák)

Lazítsuk ki a gázcső, illetve a hő-elem csatlakozócsavarját, azután oldjuk ki a gázrámpa adagoló rögzítő csavarjait is, majd helyezzük be az új szelepet.

Hő-elem (1-2-3 és 5 ábrák)

Lazítsuk ki a csatlakozócsavarokat melyek a hő-elemet a gáz,- illetve vezérlő égő armatúrájához rögzítik, (zárszelep, szelep); helyezzük be az új alkatrészt.

A cserét követően, a megfelelő sorrend mellett helyezzük vissza a műszerfalat, és az ehhez tartozó részeket.

MEGJEGYZÉS

Miután elvégeztük a gázadagoló szerkezet alkatrész cseréjét, ellenőrizzük le az egyes elemek helyes működését, illetve az összeillesztett részek közötti előírás-szerinti tömítettséget.

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

BEÜZEMELÉS

Lapon történő első főzés

Fontos!

A készülék legelső használatát megelőzősen, először egy langyos mosóporos vízbe mártott rongy, illetve majd azt követően egy száraz puha törlőruha segítségével, alaposan le kell tisztítani a főzőlap felületét, eltávolítva ezzel a korábbiakban, még a műhelyben alkalmazott rozsdamentességet, garantáló állományréteget.

BEKAPCSOLÁS

Az égővezérlő bekapcsolása (6 ábra)

Nyomjuk le a szabályzógombot (4) majd fordítsuk el bal oldali pozícióba. Tartsuk benyomva, ugyanakkor nyomjuk le többször is az elektronikus szikrát leadó gyújtáskapcsoló gombját (6) tegyük ezt mindaddig, amíg ki nem gyullad az őrláng, melyről a műszerfalon lévő kémlelő nyíláson keresztül győződhetünk meg. Tartsuk benyomva a bekapcsoló gombot még legalább kb. 15-20 másodpercen keresztül, ha közben kialudna az őrláng, miután elengedtük a bekapcsoló gombot, akkor ez esetben ismételjük meg a begyújtási művelet.

A főégő bekapcsolása és hőmérséklet beszabályozása (6 ábra)

A főégő bekapcsolásához csavarjuk el balra az állítógombot az igényelt hőmérséklet szerinti pozícióba.

A termosztát - ; pozícióba állítva; lásd a lentiekben felsorolt pozíciókban feltüntetett hőmérséklet értékeket:

Fokozati	pozíciók °C
	160
2	170
3	185
4	200
5	215
6	235
7	260
	290

- Termo-statikus szelep esetében a minimum **1**-es pozícióban, míg a maximum **7**-es pozícióban található.

KIKAPCSOLÁS

Normál működés közbeni kikapcsolás

Ha csak magában a főégőket szeretnénk kikapcsolni, akkor ez esetben csavarjuk el az állítógombot ; pozícióba; ha a készülék ebben a pozícióban marad, akkor csak a pilótaláng marad égve. Ha viszont az egész készüléket ki akarjuk iktatni, akkor az állítógombot ●/○; pozícióba kell eltekerni; ebben a pozícióban kialszik az égő őrlángja is.

Meghibásodás esetén történő kikapcsolás

Meghibásodás esetén zárjuk el azonnal a készülék gázadagolását.

Hogyan cselekedjünk meghibásodás, illetve hosszabb ideig tartó működés megszakítás eseteiben.

Amennyiben a készülék hosszabb ideig kiiktatásra kerülne, vagy meghibásodás, illetve szabálytalan működés miatt huzamosabb ideig állna, akkor ez esetben el kell zárni a külső gázhálózat főkapcsolóját. Miután elvégeztünk minden szükséges tisztítási műveletet, a szárazra törölt inox felületeket le kell ápolni egy a normál kereskedelemben is kapható, szokványos rozsdásodást megelőző védőszerrel. Meghibásodás esetén azonnal értesítsük a Szerviz Szolgálatot

A KÉSZÜLÉK ÁPOLÁSA

FIGYELEM!

- A tisztítás előtt kapcsoljuk ki a készüléket, és hagyjuk lehűlni.

- Ha a készülék elektromos működésű, akkor a tisztítási műveletek előtt a készüléket iktassuk ki a főáramkörből.

A készülék napi alapos tisztítása garantálja a tökéletes működést, illetve a hosszú élettartamot.

Az acél felületeket egy puha törlőruha segítségével forró melegvízben feloldott mosogatószerrel kell megtisztítani; az erősebb szennyeződést etilalkohol, aceton, vagy más egyéb halogén oldószer segítségével távolíthatjuk el; **a tisztításhoz soha ne alkalmazzunk mosószert, vagy más egyéb korróziót, kiváltó szereket, mint pl. savak, kloridok, sósav, vagy kénsav. A savak használata veszélybe sodorhatják a helyes működést, illetve a készülék biztonságát. Soha ne alkalmazzunk a tisztításhoz kefét, fémgyapjút, vagy más fémmel vagy ötvözettel bevont csiszolókorongot, mivelhogy ezek rozsdafoltokat idézhetnek elő, ami további rozsdásodást von maga után.**

Ugyanebből a megfontolásból kerüljük a vasból készült tárgyakkal való kontaktust.

Óvakodjunk a fémgyapjútól, illetve drótkefétől, mivelhogy ezeknek használata nem csak, hogy rozsdásodást idézhetnek elő a felületen, de akár káros kimenetelű karcolódást is okozhatnak. Ha a szennyeződés nagyon csökönyös, ennek tisztításához semmi esetre se használjunk üvegszálas, vagy smirglipapírt; alkalomadtán használjunk szintetikus szivacsot (pl. Scotchbrite márkát). Úgyszintén ne használjunk például az ezüst tisztításához alkalmazott szereket, óvakodjunk a klórsavas gőzök, vagy például a padló felmosásához használt kénsav tartalmú szerektől. **vízsugárnak se nagyon tegyük ki a gépet, mert hogy ez is károsíthatja a készüléket.** A készülék tisztítását követően tiszta vízzel alaposan öblítsük le a berendezést, majd egy puha törlőruhával töröljük szárazra.

INFORMÁCIÓ A FELHASZNÁLÓK RÉSZÉRE

Összhangban a 2002/95/CE, 2002/96/CE és 2003/108/CE, számú törvényrendeletek, veszélyes anyagok, elektromos, illetve elektronikus készülékekben történő korlátozott alkalmazására, valamint hulladékok feldolgozására vonatkozó irányelvekkel.

A készüléken vagy ennek csomagolásán feltüntetett keresztben vonallal áthúzott szemeteskuka szimbóluma jelzi, hogy az adott, éltében hasznos terméket elkülönítve kell tartani más egyéb hulladékoktól.

A jelen készülék, működésének végén való elkülönített összegyűjtéséről a gyártónak kell gondoskodnia. A végfelhasználó, aki meg szeretne majd szabadulni a jelen készüléktől a gyártóval, kell kapcsolatba lépni és követni a gyártó által kiszuperált készülék elkülönített begyűjtésére vonatkozó instrukcióit. A megfelelő elkülönített összegyűjtést, a készülék újrafelhasználását megcélzó folyamata követi, mely nem más, mint a hulladék környezetbaráti kezelése, illetve ennek újrafeldolgozása, ami minden negatív irányú környezeti tényezőt mellőzve egészséget nem károsít, és kedvez azon anyagok újrafelhasználásának a terén, amelyekből magát a készüléket gyártották.

A végfelhasználó részéről történő tilos újrafeldolgozás az érvényben lévő vonatkozó törvényrendeletek adminisztratív szankcióit vonja maga után.

GASSTEGEPLADE SERIE 600

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (L x D x H) Arbejdshøjde (total h)	Type
G6FL3B	Stegeplade med glat plade til bord	mm 300 x 600 x 290 (410)	A
G6FL3B/SX	Stegeplade med poleret glat plade til bord	mm 300 x 600 x 290 (410)	A
G6FL3B/CR	Stegeplade med glat plade forkromet til bord	mm 300 x 600 x 290 (410)	A
G6FR3B	Stegeplade med rillet plade til bord	mm 300 x 600 x 290 (410)	A
G6FL3M	Stegeplade med glat plade med møbel	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A
G6FL3M/SX	Stegeplade med poleret glat plade med møbel	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A
G6FL3M/CR	Stegeplade med glat plade forkromet med møbel	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A
G6FR3M	Stegeplade med rillet plade med møbel	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A
G6FL6B	Stegeplade med glat plade til bord	mm 600 x 600 x 290 (410)	A
G6FL6B/SX	Stegeplade med poleret glat plade til bord	mm 600 x 600 x 290 (410)	A
G6FL6B/CR	Stegeplade med glat plade forkromet til bord	mm 600 x 600 x 290 (410)	A
G6FR6B	Stegeplade med rillet plade til bord	mm 600 x 600 x 290 (410)	A
G6FM6B	Stegeplade med blandet glat/rillet plade til bord	mm 600 x 600 x 290 (410)	A
G6FL6M	Stegeplade med glat plade med møbel	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A
G6FL6M/SX	Stegeplade med poleret glat plade med møbel	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A
G6FL6M/CR	Stegeplade med glat plade forkromet med møbel	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A
G6FR6M	Stegeplade med rillet plade med møbel	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A
G6FM6M	Stegeplade med blandet glat/rillet plade med møbel	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A

GASSTEGEPLADE SERIE 700

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (L x D x H) Arbejdshøjde (total h)	Type
G7FL4B	Stegeplade med glat plade til bord	mm 400 x 700 x 290 (430)	A
G7FL4B/SX	Stegeplade med poleret glat plade til bord	mm 400 x 700 x 290 (430)	A
G7FL4B/CR	Stegeplade med glat plade forkromet til bord	mm 400 x 700 x 290 (430)	A
G7FR4B	Stegeplade med rillet plade til bord	mm 400 x 700 x 290 (430)	A
G7FL4M	Stegeplade med glat plade med møbel	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A
G7FL4M/SX	Stegeplade med poleret glat plade med møbel	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A
G7FL4M/CR	Stegeplade med glat plade forkromet med møbel	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A
G7FR4M	Stegeplade med rillet plade med møbel	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A
G7FL8B-2	Stegeplade med glat plade 2 zoner til bord	mm 800 x 700 x 290 (430)	A
G7FL8B-2/SX	Stegeplade med poleret glat plade 2 zoner til bord	mm 800 x 700 x 290 (430)	A
G7FL8B-2/CR	Stegeplade med glat plade forkromet 2 zoner til bord	mm 800 x 700 x 290 (430)	A
G7FR8B-2	Stegeplade med rillet plade 2 zoner til bord	mm 800 x 700 x 290 (430)	A
G7FM8B-2	Stegeplade med blandet glat/rillet plade 2 zoner til bord	mm 800 x 700 x 290 (430)	A
G7FL8M-2	Stegeplade med glat plade 2 zoner med møbel	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A
G7FL8M-2/SX	Stegeplade med poleret glat plade 2 zoner med møbel	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A
G7FL8M-2/CR	Stegeplade med glat plade forkromet 2 zoner med møbel	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A
G7FR8M-2	Stegeplade med rillet plade 2 zoner med møbel	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A
G7FM8M-2	Stegeplade med blandet glat/rillet plade 2 zoner med møbel	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A

GASSTEGEPLADE SERIE 900

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (L x D x H) Arbejdshøjde (total h)	Type
G9FL4B	Stegeplade med glat plade til bord	mm 400 x 900 x 290 (455)	A
G9FL4B/SX	Stegeplade med poleret glat plade til bord	mm 400 x 900 x 290 (455)	A
G9FL4B/CR	Stegeplade med glat plade forkromet til bord	mm 400 x 900 x 290 (455)	A
G9FL4B/CPD	Stegeplade med glat compound plade til bord	mm 400 x 900 x 290 (455)	A
G9FR4B	Stegeplade med rillet plade til bord	mm 400 x 900 x 290 (455)	A
G9FL4M	Stegeplade med glat plade med møbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL4M/SX	Stegeplade med poleret glat plade med møbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL4M/CR	Stegeplade med glat plade forkromet med møbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL4M/CPD	Stegeplade med glat compound plade med møbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
G9FR4M	Stegeplade med rillet plade med møbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL8B-2	Stegeplade med glat plade 2 zoner til bord	mm 400 x 900 x 290 (455)	A
G9FL8B-2/SX	Stegeplade med poleret glat plade 2 zoner til bord	mm 800 x 900 x 290 (455)	A
G9FL8B-2/CR	Stegeplade med glat plade forkromet 2 zoner til bord	mm 800 x 900 x 290 (455)	A
G9FL8B-2/CPD	Stegeplade med glat compound plade 2 zoner til bord	mm 800 x 900 x 290 (455)	A
G9FR8B-2	Stegeplade med rillet plade 2 zoner til bord	mm 800 x 900 x 290 (455)	A
G9FM8B-2	Stegeplade med blandet glat/rillet plade 2 zoner til bord	mm 800 x 900 x 290 (455)	A
G9FL8M-2	Stegeplade med glat plade 2 zoner med møbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL8M-2/SX	Stegeplade med poleret glat plade 2 zoner med møbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL8M-2/CR	Stegeplade med glat plade forkromet 2 zoner med møbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL8M-2/CPD	Stegeplade med glat compound plade 2 zoner med møbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
G9FR8M-2	Stegeplade med rillet plade 2 zoner med møbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
G9FM8M-2	Stegeplade med blandet glat/rillet plade 2 zoner med møbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A

GASSTEGEPLADE SERIE S900

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (L x D x H) Arbejdshøjde (total h)	Type
SG9FL4M	Stegeplade med glat plade med møbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FL4M/CR	Stegeplade med glat plade forkromet med møbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FR4M	Stegeplade med rillet plade med møbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FR4M/CR	Stegeplade med rillet plade forkromet med møbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FL4M/CPD	Stegeplade med glat compound plade med møbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FL8M-2	Stegeplade med glat plade 2 zoner med møbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FL8M-2/CR	Stegeplade med glat plade forkromet 2 zoner med møbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FR8M-2	Stegeplade med rillet plade 2 zoner med møbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FR8M-2/CR	Stegeplade med rillet plade forkromet 2 zoner med møbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FM8M-2	Stegeplade med blandet glat/rillet plade 2 zoner med møbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FM8M-2/CR	Stegeplade med blandet glat/rillet plade forkromet 2 zoner med møbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FL8M-2/CPD	Stegeplade med glat compound plade 2 zoner til bord	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A

GASSTEGEPLADE - SERIE 600 TEKNISKE DATA

MODEL	Nominel ydelse	Nominel ydelse G110	Nominel ydelse G120	LPG forbrug G30/31	Metanforbrug G20	Metanforbrug G25	Forbrug af bygas G110	Forbrug af bygas G120	Primær luft til forbrænding	Kategori	Konstruktionstype	Blus STEGEPLADE 600 serie enkelt		Blus STEGEPLADE 600 serie dobbelt		Blus STEGEPLADE serie 700		Blus STEGEPLADE serie 900		Hane / ventil
	kW	kW	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h			n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	
G6FL3B - G6FL3B/SX - G6FR3B - G6FL3M - G6FL3M/SX - G6FR3M	4	4	4	0,31	0,42	0,49	1,03	0,92	8	II2H3+	A	1	4							21 S
G6FL6B - G6FL6B/SX - G6FR6B - G6FM6B - G6FL6M - G6FL6M/SX - G6FR3M - G6FM6M	8	6,5	7	0,63	0,85	0,98	1,68	1,61	16	II2H3+	A			1	8					21 S
G6FL3B/CR - G6FL3M/CR	4	4	4	0,31	0,42	0,49	1,03	0,92	8	II2H3+	A	1	4							25 ST
G6FL6B/CR - G6FL6M/CR	8	6,5	7	0,63	0,85	0,98	1,68	1,61	16	II2H3+	A			1	8					25 ST

GASSTEGEPLADE - SERIE 700 TEKNISKE DATA

MODEL	Nominel ydelse	Nominel ydelse G110	Nominel ydelse G120	LPG forbrug G30/31	Metanforbrug G20	Metanforbrug G25	Forbrug af bygas G110	Forbrug af bygas G120	Primær luft til forbrænding	Kategori	Konstruktionstype	Blus STEGEPLADE 600 serie enkelt		Blus STEGEPLADE 600 serie dobbelt		Blus STEGEPLADE serie 700		Blus STEGEPLADE serie 900		Hane / ventil
	kW	kW	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h			n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	
G7FL4B - G7FL4B/SX - G7FR4B - G7FL4M - G7FL4M/SX - G7FR4M	5,4	5,4	5,4	0,42	0,57	0,66	1,39	1,24	10,8	II2H3+	A					1	5,4			21 S
G7FL8B-2 - G7FL8B-2/SX - G7FR8B-2 - G7FM8B-2 - G7FL8M-2 - G7FL8M-2/SX G7FR8M-2 - G7FM8M-2	10,9	10,9	10,9	0,85	1,15	1,34	2,81	2,50	21,8	II2H3+	A					2	5,4			21 S
G7FL4B/CR - G7FL4M/CR	6	6	6	0,47	0,63	0,74	1,55	1,38	12	II2H3+	A					1	6			25 ST
G7FL8B-2/CR - G7FL8M-2/CR	12	12	12	0,94	1,27	1,48	3,10	2,76	24	II2H3+	A					2	6			25 ST

GASSTEGEPLADE - SERIE 900 TEKNISKE DATA

MODEL	Nominel ydelse	Nominel ydelse G110	Nominel ydelse G120	LPG forbrug G30/31	Metanforbrug G20	Metanforbrug G25	Forbrug af bygas G110	Forbrug af bygas G120	Primær luft til forbrænding	Kategori	Konstruktionstype	Blus STEGEPLADE 600 serie enkelt		Blus STEGEPLADE 600 serie dobbelt		Blus STEGEPLADE serie 700		Blus STEGEPLADE serie 900		Hane / ventil
	kW	kW	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h			n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	
G9FL4B - G9FL4B/SX - G9FR4B - G9FL4B/CPD - G9FL4M - G9FL4M/SX - G9FR4M G9FL4M/CPD	6,3	6,3	6,3	0,49	0,67	0,78	1,63	1,45	12,6	II2H3+	A							1	6,3	21S
G9FL8B-2 - G9FL8B-2/SX - G9FR8B-2 - G9FL8B-2/CPD - G9FM8B-2 G9FL8M-2 G9FL8M-2/SX - G9FR8M-2 - G9FL8M-2/CPD - G9FM8M-2	12,6	12,6	12,6	0,99	1,33	1,55	3,25	2,89	25,2	II2H3+	A							2	6,3	21S
G9FL4B/CR - G9FL4M/CR	6,8	6,8	6,8	0,53	0,72	0,84	1,75	1,56	13,6	II2H3+	A							1	6,8	EUROSIT
G9FL8B-2/CR - G9FL8M-2/CR	13,6	13,6	13,6	1,06	1,44	1,67	3,51	3,12	27,2	II2H3+	A							2	6,8	EUROSIT

GASSTEGEPLADE - SERIE S900 TEKNISKE DATA

MODEL	Nominel ydelse	Nominel ydelse G110	Nominel ydelse G120	LPG forbrug G30/31	Metanforbrug G20	Metanforbrug G25	Forbrug af bygas G110	Forbrug af bygas G120	Primær luft til forbrænding	Kategori	Konstruktionstype	Blus STEGEPLADE 600 serie enkelt		Blus STEGEPLADE 600 serie dobbelt		Blus STEGEPLADE serie 700		Blus STEGEPLADE serie 900		Hane / ventil
	kW	kW	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h			n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	
SG9FL4M - SG9FR4M - SG9FL4M/CPD	6,3	6,3	6,3	0,49	0,67	0,78	1,63	1,45	12,6	II2H3+	A							1	6,3	21S
SG9FL8M-2 - SG9FR8M-2 - SG9FL8M-2/CPD - SG9FM8M-2	12,6	12,6	12,6	0,99	1,33	1,55	3,25	2,89	25,2	II2H3+	A							2	6,3	21S
SG9FL4M/CR- SG9FR4M/CR	6,8	6,8	6,8	0,53	0,72	0,84	1,75	1,56	13,6	II2H3+	A							1	6,8	EUROSIT
SG9FL8M-2/CR- SG9FR8M-2/CR - SG9FM8M-2/CR	13,6	13,6	13,6	1,06	1,44	1,67	3,51	3,12	27,2	II2H3+	A							2	6,8	EUROSIT

INSTALLATIONSINSTRUKTIONER

BESKRIVELSE AF APPARATET

Robust stålstruktur med 4 støttefødder der kan indstilles i højden. Yderbeklædningen er i kromnikkel 18/10 stål. Overfladen på pladen i specialstål er enten glat eller rillet og udstyret med stålbeskyttelser i siderne og bagved for at beskytte mod stænk. Der leveres derudover en saftopsamlingsskuffe i rustfrit stål. Pladen opvarmes af blus i forkromeret stål med rørform, som er modstandsdygtige mod mekaniske og termiske påvirkninger. Vågeblusset er udstyret med faste indsprøjtningsenheder. Brændkammeret og skorstene er fremstillede af elektrogalvaniserede stålplader. Temperaturindstillingen foretages ved hjælp af hanerne, som er udstyrede med sikkerhedsanordninger. Vores stegeplader kan fås i versioner med glat eller rillet plade.
Modellerne G7FL8B-2 •G7FL8B-2/SX •G7FL8B-2/CR •G7FR8B-2 •G7FM8B-2 •G7FL8M-2 •G7FL8M-2/SX •G7FL8M-2/CR •G7FR8M-2 •G7FM8M-2 •G7FL8B-2/21S •G9FL8B-2 •G9FL8B-2/SX •G9FL8B-2/CR •G9FL8B-2/CPD •G9FR8B-2 •G9FM8B-2 •G9FL8M-2 •G9FL8M-2/SX •G9FL8M-2/CR •G9FL8M-2/CPD •G9FR8M-2 •G9FM8M-2 •SG9FR8M-2 •SG9FR8M-2/CR •SG9FL8M-2 •SG9FL8M-2/CR •SG9FL8M-2/CPD •SG9FM8M-2 •SG9FR8M-2/CR er udstyrede med separate stegeområder, med af hinanden uafhængig temperaturregulering.

FORBEREDELSE

Installationssted

Det anbefales at placere apparatet i et veludluftet lokale, helst under en emhætte. Apparatet kan monteres enkeltstående eller ved siden af andre apparater. Man skal i alle tilfælde holde en minimumsafstand på 150 mm i siderne og 150 mm bagved, hvis apparatet installeres i nærheden af vægge i brandbart materiale. Hvis det ikke er muligt at overholde disse afstande, skal der tages passende forholdsregler mod eventuel overdreven varme f.eks. ved at beklæde overfladerne, hvor apparatet installeres med klinker, eller ved at installere anordninger til beskyttelse mod strålevarme. Stil apparaterne på et bord eller en plade i ikke brændbart materiale. Før apparatet tilsluttes, skal man kontrollere på den tekniske typeplade, at det er forberedt og passende til den type gas, som er til rådighed. Hvis apparatet fungerer med en anden slags gas, skal man konsultere afsnittet "Drift med andre gastyper".

Lovforeskrifter, tekniske regler og direktiver

Under forberedelsen til monteringen skal man respektere de følgende foreskrifter:
- Standarden UNI CIG 8723
- Bygningsreglementerne og lokale brandsikringsforeskrifter.
- De gældende regler til beskyttelse mod arbejdsulykker.
- Foreskrifterne fra gasforsyningsselskabet.
- De gældende CEI foreskrifter.
- Foreskrifter fra VVF.

INSTALLATION

Monteringen, installationen og vedligeholdelsen skal udføres af firmaer autoriseret af det lokale gasforsyningsselskab i overensstemmelse med de gældende standarder. Først skal man anmode om det lokale gasforsyningsselskabs vurdering.

Installationsprocedure

For at sikre at apparatet er i vater, skal man stille på støttefødderne, som kan indstilles i højden..

Gastilslutning

Tilslutningen til mundingen på 3/8" G eller 1/2" G på apparatet kan være fast eller aftagelig ved at anvende en godkendt adaptor. Hvis man anvender fleksible rør, skal de være i rustfrit stål og i overensstemmelse med standarderne. Efter at tilslutningen er fuldført, skal man kontrollere, at den slutter tæt med en speciel spray til afsløring af udsivninger.

Udluftning af røg

Apparaterne skal placeres i lokaler med en passende udluftning af produkterne fra forbrændingen i overensstemmelse med foreskrifterne i installationsstandarderne. Apparaturene betragtes (se tabellen "TEKNISKE DATA") som gasapparater af type "A": de skal ikke tilsluttes en kanal til udsugning af produkterne fra forbrændingen.
Disse apparater skal udlede produkterne fra forbrændingen gennem specielle hætter eller lignende anordninger tilsluttet til en skorsten med sikker effektivitet, eller de skal lede direkte udenfor.
I mangel herpå er det tilladt at en luftudsugningsventilator med direkte forbindelse udenfor, med en kapacitet som ikke er mindre end den nødvendige, se tabellen "TEKNISKE DATA", forøget med den luftudskiftningskapacitet, som er nødvendig for at sikre operatørernes velbefindende.

TAGEN I BRUG

Indledende indgreb ved ibrugtagningen

Før apparatet tages i brug, skal man fjerne den selvklæbende beskyttelsesbeklædning. Efterfølgende skal arbejdsoverfladen og de ydre dele rengøres grundigt med lunkent vand og rengøringsmiddel med en fugtig klud, hvorefter der tørres efter med en ren klud.

Opstart

Før apparatet tages i brug, bør man kontrollere om dets egenskaber (den anvendte type og kategori af gas) stemmer overens med den gasfamilie- og gruppe, som er til rådighed på stedet. I modsat fald skal man sørge for at skifte til den forespurgte gasfamilie eller for tilpasningen til den forespurgte gasgruppe (se afsnittet "Drift med andre gastyper"). Ved ibrugtagningen skal man overholde anvisningerne i brugsanvisningen.

Kontrol af ydelsen
Anvend dyserne klargjort på apparaterne til den nominelle ydelse.
Ydelsen kan være af to slags:
- Nominel, anført på apparatets typeskilt.
- Reduceret.

Der henvises til disse dyser i tabellen "BLUS".
Gasforsyningstrykket skal ligge indenfor det følgende værdiområde:
- Fra 18 til 22,5 mbar for gas fra den anden familien (metan)
- Fra 27 til 37 mbar for gas fra den tredje familie (butan-propan).

Uden for disse trykintervaller er det ikke muligt at få apparaterne til at fungere.
Hvis man ønsker en yderligere kontrol af ydelsen, kan den udføres ved hjælp af en tæller ved at følge den såkaldte "volumetriske metode".
Som hovedregel er det dog tilstrækkeligt at kontrollere, at dyserne fungerer korrekt.

Kontrol af indgangstrykket (Fig.1-2)
Indgangstrykket måles med en trykmåler (minimumsopløsning 0,1 mbar). Tag skruen (22) ud af trykstikket og tilslut trykmåleren: udfør målingen og skru skruen (22) hermetrisk til igen.
VIGTIGT: Kontrollen af trykkes skal udføres med alt gasudstyret tilsluttet og i funktion.

Kontrol af ydelsen med den volumetriske metode
Ved hjælp af en gastæller og et stopur, er det muligt at måle gasvolumen per tidsenhed. Denne værdi skal sammenlignes med værdien E, der udregnes på denne måde

$$E = \frac{\text{Blussets ydelse}}{\text{Gassens kalometriske brændværdi}}$$

Det er vigtigt at målingen af ydelsen udføres, når apparatet ikke er i brug.
Blussets ydelse, nominel eller reduceret, beregnet udfra den nominelle trykværdi, kan man finde ved at se i tabellen "BLUS".
Man kan spørge om gassens kalometriske brændværdi hos det lokale gasforsyningsselskab.

Kontrol af funktionen
Kontrollér om den anvendte type dyser svarer til dem angivet i tabellen "BLUS". Kontrollér at den anvendte trykreduktionsventil har en kapacitet, som er større end summen af forbruget for alle de tilsluttede apparater. Kontrollér at gasforsyningsrøret er passende.

Kontrol af vågeflammen
For at flammen er indstillet korrekt skal den omslutte termoelementet, og den skal se regelmæssig ud. I modsat fald skal man kontrollere, om dysen er korrekt til den pågældende type gas.
Kontrol af den primære lufttilførsel
Gennemstrømningen af luftmængden er korrekt indstillet, når der er en tilstrækkelig beskyttelse mod at flammen blusser op, når blusset er koldt eller begynder at brænde igen, når blusset er varmt. I tabellen "TEKNISKE DATA" er målet for den primære lufttilførsel til forbrændingen angivet.

Kontrol af funktionerne
- Tænd for apparatet.
- Kontrollér at gasledningerne slutter tæt.
- Kontrollér blussets flamme, også på minimum.

Advarsler til installatøren
- Forklar og vis brugeren hvordan maskinen fungerer og hvordan den skal bruges i henhold til instruktionerne og aflever brugsanvisningen.
- Oplys operatøren om at ethvert omstruktureringsarbejde eller ombygning, som kan skade lufttilførslen til forbrændingen, gør det nødvendigt at udføre en ny kontrol af apparatets funktioner.

Funktion med andre gastyper
For at skifte til en anden type gas, f.eks. fra metangas til flydende gas, skal man anvende passende dyser til blusset, som anført i tabellen BLUS. Blussets dyser til de forskellige typer gas, som har påskrevet den relative diameter i hundrededele af mm, ligger i en pose, der leveres sammen med apparatet. Når omdannelsen eller tilpasningen er fuldendt, udføres kontrollen af apparatets funktioner som beskrevet i afsnittet "Kontrol af funktionerne".

Udskiftning af dysen på hovedblusset (Fig. 4)
For at skifte dysen (30) skal skuffen til saftopsamling tages ud, og skruerne som fastgør betjeningspanelet skal løsnes. Tag betjeningspanelet af. Med en passende nøgle skrues dysen ud ad dyseholderen og udskiftes med en ny (se tabellen "BLUS"). Hvis det er nødvendigt skubbes reguleringsbøsningen til luften bagud ved at løsne skruen (39). På denne måde er det nemmere at udføre udskiftningen. Efter at have monteret den nye dyse, genoprettes den primær lufttilførsels afstand "A" (se tabellen "BLUS").

Regulering af vågeflammen (Fig.5)
Vågeflammen er med dyse og fast luft. Det eneste indgreb som skal udføres, er udskiftningen af dyserne afhængigt af gastypen, ved at gøre følgende:
- Skru møtrikken der trykker på dobbeltkeglen (nr. 14) af og genbrug dobbeltkeglen (nr. 15) og vågedysen (nr. 16).
- Udskift vågedysen med den som passer ved at konsultere tabellen "BLUS".
- Efter at have udskiftet vågedysen skrues møtrikken, der trykker på dobbeltkeglen, (nr. 14) på sammen med den tilhørende dobbeltkegle (nr. 15).

Indstilling af minimumsflammen (Fig.2-Fig.3)
Med henvisning til tabellen "BLUS" indstilles minimumsskruen (20) på følgende måde:
- Ved drift med flydende gas, skal skruen til indstilling af minimumsflammen skrues til, indtil den rør ved panelet.

- Ved drift med metangas:
  1- Lokalisér knappen på den tilhørende hane.
  2- Tænd for blusset og sæt det på minimum.
  3- Reguler minimumskapaciteten ved at skrue på skruen 20 (Fig.2-3), ved at løsne den øges kapaciteten, og ved at stramme den formindskes kapaciteten.
  4- Når man har opnået den flamme, som man anser for passende som minimumsflamme, skal man kontrollere, at den stemmer overens med den minimumskapacitet, som er angivet i tabellen "TEKNISKE DATA". Kontrollen skal udføres ifølge den "volumetriske metode" allerede beskrevet tidligere, altså:
  5- Foretag en aflæsning af gastælleren og start samtidig stopuret.
  6- Efter et tilstrækkeligt tidsrum, f.eks. 10 minutter, stoppes stopuret og tælleren aflæses igen.
  7- Beregn gassen som er løbet igennem i de 10 minutter (forskellen mellem de to aflæsninger) f.eks. 1. aflæsning – 2. aflæsning = 30 liter (0,03m^3).
  8- Beregn nu minimumsydelsen ved at anvende formlen for den volumetriske metode (se foregående afsnit). Ydelse (kw) = forbrug (m^3/h) for metanens kalometriske brændværdi
  9- Hvis ydelsen skulle være mindre end værdien anført i tabellen, skal minimumsskruen løsnes yderligere og kontrollen gentages.
  10- Hvis ydelsen skulle være større end værdien anført i tabellen, skal minimumsskruen strammes yderligere og kontrollen gentages. (9,45 kw/h). P (kw) = 30 litri x 60/10 x 9,45 kw/h = 1,700 kw

VEDLIGEHOLDELSE

Vær opmærksom!
Før ethvert vedligeholdelses- eller reparationsindgreb skal apparatet frakobles gasforsyningen.

De følgende vedligeholdelsesindgreb skal udføres mindst en gang om året:
- Kontrol af at alle regulerings- og sikkerhedsanordninger fungerer.
- Kontrol af blussenes funktion:
  • tænding;
  • forbrændingssikkerhed;
- Kontrol af de forskellige funktioner ifølge proceduren beskrevet i afsnittet "Kontrol af funktionerne".

Hvis det skulle være nødvendigt at rengøre hovedblusset, skal det gøres på følgende måde:
a) Tag betjeningsknapperne, saftopsamlingsskuffen og panelet af, efter at have skruet fastgøringsskruerne ud.
b) Løsn gasledningen fra dyseholderen ved at skrue den tilhørende skruesamling af (28).
c) Tag metalpladen foran brændkammeret af ved at indvirke på fastgøringsskruerne. Løsn herefter skruerne som fastgør pladen på forsiden af hovedblusset.

Hovedblusset kan nu tages ud og rengøres. Rengør grundigt blussets udgangsåbninger med et redskab eller en lille pind med en passende diameter. Genmontér blusset og vær opmærksom på at sætte det korrekt med bagsiden i hakket på brændkammeret.
- Kontrollér at ruten til udledning af gassen ikke har defekter af nogen art.

UDSKIFTNING AF KOMPONENTERNE (RESERVEDELE)

ANVEND UDELUKKENDE ORIGINALE RESERVEDELE LEVERET AF PRODUCENTEN. Udskiftningen af dele må kun udføres af autoriseret personale!

For at udskifte de følgende dele skal man først tage betjeningsknapperne af, tage saftopsamlingsskuffen ud og tage betjeningspanelet af (efter at have løsnet alle fastgøringsskruerne).

Tændrør (Fig. 5)
Tændrøret (37) tages ud nedefra. Frakobl tændingsledningen, løsn fastgøringsmøtrikken og indsæt et nyt tændrør.

Gashane (Fig. 1-2-3)
Løsn gasrørenes og termoelementets skruesamlingerne, løsn herefter skruerne der fastgør forsyningen til gasrampen og indsæt en ny hane.

Termoelement (Fig. 1-2-3 og 5)
Løsn skruesamlingerne som fastgør termoelementet til gassens armaturet (haner, ventiler) og til vågeflammen. Indsæt den nye del.
Når udskiftningen er fuldendt, genmonteres panelet og de tilhørende dele i den rigtige orden.

ADVARSEL
Efter at have udskiftet dele vedrørende gasforsyningen er det nødvendigt at kontrollere, at de slutter tæt samt kontrollere de forskellige elementers funktion.

BRUGSINSTRUKTIONER

IBRUGTAGNING

Første stegning på pladen
Vigtigt!
Før apparatet anvendes første gang skal man rengøre pladens overflade grundigt med lunkent vand, rengøringsmiddel og en blød klud for at fjerne enhver rest af rustbeskyttelse påført i værkstedet. Tør efter med en ren klud.

TÆNDING

Tænding af vågeblusset (Fig. 6)

Tryk på knappen (4) og drej den mod venstre i position. Hold knappen trykket ned og tryk samtidig flere gange på knappen til den piezoelektriske (gnist) tænder (6) indtil vågeflammen tændes, og kan ses gennem åbningen, (10) der sidder på panelet. Hold knappen trykket ned i endnu cirka 15-20 sekunder. Hvis vågeflammen skulle slukke sig efter at knappen er sluppet, skal man gentage tændingen.

Tænding af hovedblusset og temperaturregulering (Fig. 6)

For at tænde hovedblusset skal knappen drejes længere mod venstre indtil den ønskede temperatur.

Termostaten er markeret i positionen fra indtil ; De indikative temperaturværdier for hver placering er de følgende:

Position	grader °C
	160
2	170
3	185
4	200
5	215
6	235
7	260
	290

- For den termostatiske ventil er minimum i position **1**, mens maksimum er i position **7**.

SLUKNING

Slukning ved normal funktion

Hvis man kun vil slukke hovedblussene, skal man dreje betjeningsknappen til positionen ;I denne position forbliver kun vågeflammen tændt. For at slukke for hele anlægget, skal man dreje knappen til position ●/○; I denne position slukkes også vågeflammen.

Slukning i tilfælde af fejl

I tilfælde af fejl skal man lukke for gastilførslen til apparatet.

Adfærd i tilfælde af fejl og længere driftsafbrydelser

Hvis apparatet skal forblive inaktivt i en længere periode eller i tilfælde af fejl eller uregelmæssig drift, skal man lukke hanen, der forbinder til gasforsyningen, som sidder udenpå apparatet. Efter at have rengjort apparatet skal de helt tørre overflader i rustfrit stål beskyttes med et almindeligt rustbeskyttelsesprodukt, som kan købes i en lokal forretning. I tilfælde af fejl skal assistanceservicen informeres.

TAGEN VARE PÅ APPARATET

BEMÆRK!

- Før rengøringen skal man slukke apparatet, og vente på at det afkøles.
- Hvis apparatet er elektrisk, skal man slukke på kontaktan for at slå strømforsyningen fra.

En grundig daglig rengøring af apparatet garanterer en upåklagelig funktion og lang levetid. Ståloverfladerne skal rengøres med opvaskemiddel opløst i meget varmt vand med en blød klud. Til mere stædigt snavs skal man anvende ethylalkohol, acetone eller et andet ikke-alkoholbaseret opløsningsmiddel. **Anvend aldrig skurepulver eller ætsende stoffer som salt- eller svovlsyre. Brug af syrer kan ødelægge apparatets funktion og kompromittere sikkerheden.** Anvend ikke børster, ståluld eller skureklude fremstillet i andre metaller eller legeringer, som kan medføre rustmærker gennem forurening. Af samme grund skal man undgå kontakt med jernobjekter. Pas på med ståluld eller børster i rustfrit stål der, selvom de ikke forurener overfladerne, kan medføre skadelige ridser. Selvom snavset er meget stædigt, må man under ingen omstændigheder anvende sand- eller slibepapir. Vi anbefaler som alternativ at anvende syntetiske svampe (f.eks. Scotchbrite). Man skal heller ikke anvende stoffer til rengøring af sølv, og man skal passe på klor- og svovlsyredampene, der f.eks. opstår ved gulvvask. **Sprøjt ikke vand direkte på apparatet for ikke at beskadige det.** Efter rengøring skal apparatet skylles med rigeligt rent vand og tørres grundigt efter med en klud.

OPLYSNINGER TIL BRUGERNE

Som implementering af direktiverne 2002/95/CE, 2002/96/CE og 2003/108/CE, vedrørende reduktionen af brugen af farlige stoffer i elektriske og elektroniske apparater, samt bortskaffelse af affald.

Symbolet med skraldespanden med en streg over på apparatet eller på dets indpakning viser at produktet, når det ikke længere anvendes, skal indsamles adskilt fra andet affald.

Den separate indsamling af dette apparatur når det ikke længere anvendes, er organiseret og styret af producenten. Brugeren som ønsker at komme af med pågældende apparat, skal derfor kontakte producenten og følge systemet, som denne har sat op for at muliggøre den separate indsamling af apparater, som ikke længere anvendes. Den korrekte separate indsamling af apparaturet og efterfølgende genbrug, behandling og bortskaffelse på en miljømæssig ansvarlig måde, medvirker til at forhindre negative påvirkninger af miljø og helbred og hjælper til genanvendelse og/eller genbrug af de materialer, som apparaturet er fremstillet af.

Hvis indehaveren ulovligt bortskaffer produktet, medfører det bødestraf i overensstemmelse med gældende lovgivning.

KOKEPLATE MED GASS SERIE 600

Type apparat	Beskrivelse	Dim.: (B x D x H) Arbeidsbenk (total h)	Type
G6FL3B	Kokeplate glatt benkeplate	mm 300 x 600 x 290 (410)	A
G6FL3B/SX	Kokeplate glatt polert benkeplate	mm 300 x 600 x 290 (410)	A
G6FL3B/CR	Kokeplate glatt krom benkeplate	mm 300 x 600 x 290 (410)	A
G6FR3B	Kokeplate rillet benkeplate	mm 300 x 600 x 290 (410)	A
G6FL3M	Kokeplate glatt plate med møbel	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A
G6FL3M/SX	Kokeplate glatt plate polert med møbel	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A
G6FL3M/CR	Kokeplate glatt krom plate med møbel	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A
G6FR3M	Kokeplate rillet plate med møbel	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A
G6FL6B	Kokeplate glatt benkeplate	mm 600 x 600 x 290 (410)	A
G6FL6B/SX	Kokeplate glatt polert benkeplate	mm 600 x 600 x 290 (410)	A
G6FL6B/CR	Kokeplate glatt krom benkeplate	mm 600 x 600 x 290 (410)	A
G6FR6B	Kokeplate rillet benkeplate	mm 600 x 600 x 290 (410)	A
G6FM6B	Kokeplate blandet glatt/rillet benkeplate	mm 600 x 600 x 290 (410)	A
G6FL6M	Kokeplate glatt plate med møbel	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A
G6FL6M/SX	Kokeplate glatt plate polert med møbel	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A
G6FL6M/CR	Kokeplate glatt krom plate med møbel	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A
G6FR6M	Kokeplate rillet plate med møbel	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A
G6FM6M	Kokeplate blandet glatt/rillet plate med møbel	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A

KOKEPLATE MED GASS SERIE 700

Type apparat	Beskrivelse	Dim.: (B x D x H) Arbeidsbenk (total h)	Type
G7FL4B	Kokeplate glatt benkeplate	mm 400 x 700 x 290 (430)	A
G7FL4B/SX	Kokeplate glatt polert benkeplate	mm 400 x 700 x 290 (430)	A
G7FL4B/CR	Kokeplate glatt krom benkeplate	mm 400 x 700 x 290 (430)	A
G7FR4B	Kokeplate rillet benkeplate	mm 400 x 700 x 290 (430)	A
G7FL4M	Kokeplate glatt plate med møbel	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A
G7FL4M/SX	Kokeplate glatt plate polert med møbel	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A
G7FL4M/CR	Kokeplate glatt krom plate med møbel	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A
G7FR4M	Kokeplate rillet plate med møbel	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A
G7FL8B-2	Kokeplate glatt benkeplate 2 områder	mm 800 x 700 x 290 (430)	A
G7FL8B-2/SX	Kokeplate glatt polert benkeplate 2 områder	mm 800 x 700 x 290 (430)	A
G7FL8B-2/CR	Kokeplate glatt krom benkeplate 2 områder	mm 800 x 700 x 290 (430)	A
G7FR8B-2	Kokeplate rillet benkeplate 2 områder	mm 800 x 700 x 290 (430)	A
G7FM8B-2	Kokeplate blandet glatt/rillet benkeplate 2 områder	mm 800 x 700 x 290 (430)	A
G7FL8M-2	Kokeplate glatt plate 2 områder med møbel	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A
G7FL8M-2/SX	Kokeplate glatt polert plate 2 områder med møbel	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A
G7FL8M-2/CR	Kokeplate glatt krom plate 2 områder med møbel	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A
G7FR8M-2	Kokeplate rillet plate 2 områder med møbel	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A
G7FM8M-2	Kokeplate blandet glatt/rillet plate 2 områder med møbel	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A

KOKEPLATE MED GASS SERIE 900

Type apparat	Beskrivelse	Dim.: (B x D x H) Arbeidsbenk (total h)	Type
G9FL4B	Kokeplate glatt benkeplate	mm 400 x 900 x 290 (455)	A
G9FL4B/SX	Kokeplate glatt polert benkeplate	mm 400 x 900 x 290 (455)	A
G9FL4B/CR	Kokeplate glatt krom benkeplate	mm 400 x 900 x 290 (455)	A
G9FL4B/CPD	Kokeplate glatt compound benkeplate	mm 400 x 900 x 290 (455)	A
G9FR4B	Kokeplate rillet benkeplate	mm 400 x 900 x 290 (455)	A
G9FL4M	Kokeplate glatt plate med møbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL4M/SX	Kokeplate glatt plate polert med møbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL4M/CR	Kokeplate glatt krom plate med møbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL4M/CPD	Kokeplate glatt plate compound med møbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
G9FR4M	Kokeplate rillet plate med møbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL8B-2	Kokeplate glatt benkeplate 2 områder	mm 400 x 900 x 290 (455)	A
G9FL8B-2/SX	Kokeplate glatt polert benkeplate 2 områder	mm 800 x 900 x 290 (455)	A
G9FL8B-2/CR	Kokeplate glatt krom benkeplate 2 områder	mm 800 x 900 x 290 (455)	A
G9FL8B-2/CPD	Kokeplate glatt compound benkeplate 2 områder	mm 800 x 900 x 290 (455)	A
G9FR8B-2	Kokeplate rillet benkeplate 2 områder	mm 800 x 900 x 290 (455)	A
G9FM8B-2	Kokeplate blandet glatt/rillet benkeplate 2 områder	mm 800 x 900 x 290 (455)	A
G9FL8M-2	Kokeplate glatt plate 2 områder med møbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL8M-2/SX	Kokeplate glatt polert plate 2 områder med møbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL8M-2/CR	Kokeplate glatt krom plate 2 områder med møbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL8M-2/CPD	Kokeplate glatt compound plate 2 områder med møbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
G9FR8M-2	Kokeplate rillet plate 2 områder med møbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
G9FM8M-2	Kokeplate blandet glatt/rillet plate 2 områder med møbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A

KOKEPLATE MED GASS SERIE S900

Type apparat	Beskrivelse	Dim.: (B x D x H) Arbeidsbenk (total h)	Type
SG9FL4M	Kokeplate glatt plate med møbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FL4M/CR	Kokeplate glatt krom plate med møbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FR4M	Kokeplate rillet plate med møbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FR4M/CR	Kokeplate rillet krom plate med møbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FL4M/CPD	Kokeplate glatt plate compound med møbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FL8M-2	Kokeplate glatt plate 2 områder med møbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FL8M-2/CR	Kokeplate glatt krom plate 2 områder med møbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FR8M-2	Kokeplate rillet plate 2 områder med møbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FR8M-2/CR	Kokeplate rillet plate krom 2 områder med møbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FM8M-2	Kokeplate blandet glatt/rillet plate 2 områder med møbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FM8M-2/CR	Kokeplate blandet glatt/rillet krom plate 2 områder med møbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FL8M-2/CPD	Kokeplate glatt compound benkeplate 2 områder	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A

KOKEPLATE MED GASS - SERIE 600 TEKNISKE EGENSKAPER

MODELL	Nominell effekt	Nominell effekt G110	Nominell effekt G120	Forbruk av LPG G30/31	Forbruk av Metangass G20	Forbruk av Metangass G25	Forbruk av hushold-ningsgass G110	Forbruk av hushold-ningsgass G120	Primærluft for forbrenning	Kategori	Konstruksjon type	Brenner kokeplate serie 600 enkel		Brenner kokeplate serie 600 dobbel		Brenner kokeplate serie 700		Brenner kokeplate serie 900		Kran / Ventil
	kW	kW	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h			n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	
G6FL3B - G6FL3B/SX - G6FR3B - G6FL3M - G6FL3M/SX - G6FR3M	4	4	4	0,31	0,42	0,49	1,03	0,92	8	II2H3+	A	1	4							21 S
G6FL6B - G6FL6B/SX - G6FR6B - G6FM6B - G6FL6M - G6FL6M/SX - G6FR3M - G6FM6M	8	6,5	7	0,63	0,85	0,98	1,68	1,61	16	II2H3+	A			1	8					21 S
G6FL3B/CR - G6FL3M/CR	4	4	4	0,31	0,42	0,49	1,03	0,92	8	II2H3+	A	1	4							25 ST
G6FL6B/CR - G6FL6M/CR	8	6,5	7	0,63	0,85	0,98	1,68	1,61	16	II2H3+	A			1	8					25 ST

KOKEPLATE MED GASS - SERIE 700 TEKNISKE EGENSKAPER

MODELL	Nominell effekt	Nominell effekt G110	Nominell effekt G120	Forbruk av LPG G30/31	Forbruk av Metangass G20	Forbruk av Metangass G25	Forbruk av hushold-ningsgass G110	Forbruk av hushold-ningsgass G120	Primærluft for forbrenning	Kategori	Konstruksjon type	Brenner kokeplate serie 600 enkel		Brenner kokeplate serie 600 dobbel		Brenner kokeplate serie 700		Brenner kokeplate serie 900		Kran / Ventil
	kW	kW	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h			n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	
G7FL4B - G7FL4B/SX - G7FR4B - G7FL4M - G7FL4M/SX - G7FR4M	5,4	5,4	5,4	0,42	0,57	0,66	1,39	1,24	10,8	II2H3+	A					1	5,4			21 S
G7FL8B-2 - G7FL8B-2/SX - G7FR8B-2 - G7FM8B-2 - G7FL8M-2 - G7FL8M-2/SX G7FR8M-2 - G7FM8M-2	10,9	10,9	10,9	0,85	1,15	1,34	2,81	2,50	21,8	II2H3+	A					2	5,4			21 S
G7FL4B/CR - G7FL4M/CR	6	6	6	0,47	0,63	0,74	1,55	1,38	12	II2H3+	A					1	6			25 ST
G7FL8B-2/CR - G7FL8M-2/CR	12	12	12	0,94	1,27	1,48	3,10	2,76	24	II2H3+	A					2	6			25 ST

KOKEPLATE MED GASS - SERIE 900 TEKNISKE EGENSKAPER

MODELL	Nominell effekt	Nominell effekt G110	Nominell effekt G120	Forbruk av LPG G30/31	Forbruk av Metangass G20	Forbruk av Metangass G25	Forbruk av hushold-ningsgass G110	Forbruk av hushold-ningsgass G120	Primærluft for forbrenning	Kategori	Konstruksjon type	Brenner kokeplate serie 600 enkel		Brenner kokeplate serie 600 dobbel		Brenner kokeplate serie 700		Brenner kokeplate serie 900		Kran / Ventil
	kW	kW	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h			n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	
G9FL4B - G9FL4B/SX - G9FR4B - G9FL4B/CPD - G9FL4M - G9FL4M/SX - G9FR4M G9FL4M/CPD	6,3	6,3	6,3	0,49	0,67	0,78	1,63	1,45	12,6	II2H3+	A							1	6,3	21S
G9FL8B-2 - G9FL8B-2/SX - G9FR8B-2 - G9FL8B-2/CPD - G9FM8B-2 G9FL8M-2 G9FL8M-2/SX - G9FR8M-2 - G9FL8M-2/CPD - G9FM8M-2	12,6	12,6	12,6	0,99	1,33	1,55	3,25	2,89	25,2	II2H3+	A							2	6,3	21S
G9FL4B/CR - G9FL4M/CR	6,8	6,8	6,8	0,53	0,72	0,84	1,75	1,56	13,6	II2H3+	A							1	6,8	EUROSIT
G9FL8B-2/CR - G9FL8M-2/CR	13,6	13,6	13,6	1,06	1,44	1,67	3,51	3,12	27,2	II2H3+	A							2	6,8	EUROSIT

KOKEPLATE MED GASS - SERIE S900 TEKNISKE EGENSKAPER

MODELL	Nominell effekt	Nominell effekt G110	Nominell effekt G120	Forbruk av LPG G30/31	Forbruk av Metangass G20	Forbruk av Metangass G25	Forbruk av hushold-ningsgass G110	Forbruk av hushold-ningsgass G120	Primærluft for forbrenning	Kategori	Konstruksjon type	Brenner kokeplate serie 600 enkel		Brenner kokeplate serie 600 dobbel		Brenner kokeplate serie 700		Brenner kokeplate serie 900		Kran / Ventil
	kW	kW	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h			n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	
SG9FL4M - SG9FR4M - SG9FL4M/CPD	6,3	6,3	6,3	0,49	0,67	0,78	1,63	1,45	12,6	II2H3+	A							1	6,3	21S
SG9FL8M-2 - SG9FR8M-2 - SG9FL8M-2/CPD - SG9FM8M-2	12,6	12,6	12,6	0,99	1,33	1,55	3,25	2,89	25,2	II2H3+	A							2	6,3	21S
SG9FL4M/CR- SG9FR4M/CR	6,8	6,8	6,8	0,53	0,72	0,84	1,75	1,56	13,6	II2H3+	A							1	6,8	EUROSIT
SG9FL8M-2/CR- SG9FR8M-2/CR - SG9FM8M-2/CR	13,6	13,6	13,6	1,06	1,44	1,67	3,51	3,12	27,2	II2H3+	A							2	6,8	EUROSIT

INSTALLASJONSANVISNINGER

BESKRIVELSE AV APPARATET

Robust struktur i stål, med 4 føtter som er justerbare i høyden. Utvendig bekledning i krom-nikkel-stål 18/10. Platen i spesialstål har en glatt eller rillet overflate, den er utstyr med sidevern og bakre vern mot sprut i stål. Det finnes dessuten en skuff for oppsamling av stekefett i rustfritt stål. Oppvarmingen av platen skjer ved hjelp av brennere i rørformet krom stål, motstandsdyktige overfor termiske og mekaniske belastninger. Pilotbrenneren er utstyrt med faste injektorer. Brennkammeret og røykhettene er laget i elektroforsinket stål. Justeringen av temperaturen er mulig takket være egnede kraner komplette med sikkerhestanordninger. Våre kokeplater finnes i versjonen utstyrt med glatt eller rillet plate.
Modellene G7FL8B-2 •G7FL8B-2/SX •G7FL8B-2/CR •G7FR8B-2 •G7FM8B-2 •G7FL8M-2 •G7FL8M-2/SX •G7FL8M-2/CR •G7FR8M-2 •G7FM8M-2 •G7FL8B-2/21S •G9FL8B-2 •G9FL8B-2/SX •G9FL8B-2/CR •G9FL8B-2/CPD •G9FR8B-2 •G9FM8B-2 •G9FL8M-2 •G9FL8M-2/SX •G9FL8M-2/CR •G9FL8M-2/CPD •G9FR8M-2 •G9FM8M-2 •SG9FR8M-2 •SG9FR8M-2/CR •SG9FL8M-2 •SG9FL8M-2/CR •SG9FL8M-2/CPD •SG9FM8M-2 •SG9FR8M-2/CR er utstyrt med separate stekeplater, med uavhengige styringer for justering av temperaturen.

KLARGJØRING

Installasjonssted

Det anbefales å plassere apparatet i et rom med god ventilasjon, helst under en avtrekksvifte. Det er mulig å montere apparatet enkeltvis eller sette det sammen med andre apparater. En minimum avstand på 150 mm fra sidene må i alle tilfeller overholdes og 150 mm fra baksiden i tilfelle apparatet skulle befinne seg nær vegger i brennbart materiale. Hvis det ikke skulle være mulig å overholde disse avstandene, må du sørge for passende sikkerhetstiltak mot eventuell for stor varme, ved for eksempel å bekle installasjonsoverflatene med fliser, eller ved å montere antistrålevern. Sett apparatene på et bord eller på en hylle laget av ikke brennbart materiale. Før tilkoblingen utføres, må du kontrollere på apparatets merkeskilt om det er klargjort og om det passer til den typen gass som er tilgjengelig. I tilfelle apparatet virker med en annen type gass, les avsnittet "Drift med andre typer gass".

Lovforskrifter, tekniske regler og direktiver

Før montering, overhold følgende forskrifter:
- standarder UNI CIG 8723
- lokale byggelovsverk og forskrifter for brannvern;
- gjeldende standarder for arbeidsvern;
- forskriftene til Gassverket;
- gjeldende forskrifter fra CEI (Comitato Elettrotecnico Italiano – Italiensk Elektroteknisk Komité);
- Brannvesenets forskrifter.

INSTALLERING

Montering, installasjon og vedlikehold skal utføres av firmaer som er godkjente av det lokale Gassverket i samsvar med gjeldende lover. Be først av alt om det lokale Gassverkets mening.

Fremgangsmåter for installering

For en korrekt vatring av apparatet skal du justere på føttene, som er justerbare i høyden.

Tilkobling til gassforsyningen

Tilkoblingen til munningen på 3/8" G eller 1/2" G som forutsett av apparatet kan være fast eller av avtagbar type ved å bruke et lovmessig koblingsstykke. Ved bruk av bøyelige slanger må de være i rustfritt stål og i samsvar med standarden. Etter endt tilkobling skal tetningene kontrolleres ved bruk av en egnet spray som varsler om lekkasjer.

Røykutslipp

Apparatene må installeres i rom der forbrenningsproduktene enkelt kan føres ut, i samsvar med installasjonsforskriftene. Apparatene anses (se tabellen "TEKNISKE DATA") som gassapparater av typen "A": De er ikke ment å skulle kobles til et utløp for forbrenningsgasser.
Disse apparatenes utslipp må skje direkte i et dertil egnet luftavtrekk, eller lignende innretninger, som må være tilkoblet en garantert effektiv skorstein eller direkte utendørs.
Ved mangel på dette kan man bruke et luftavtrekk som er direkte tilkoblet utendørs, med passende kraft, se tabellen "TEKNISKE DATA", pluss nødvendig utskifting av luft slik at brukerne jobber i et behagelig klima.

PLASSERING

Forberedende inngrep før plassering

Før plasseringen anbefales det å ta bort den pålimte vernebekledningen. Rengjør deretter nøye arbeidsoverflaten og de ytre delene med lunkent vann og rengjøringsmiddel ved bruk av en fuktig klut, og tørk deretter med en ren klut.

Igangsetting

Før igangsetting tilrådes det å kontrollere at apparatets egenskaper (kategori og typen gass som brukes) tilsvarer familien og gruppen gass som finnes på installasjonsstedet. I motsatt tilfelle sørg for å gå over til påkrevd gassfamilie eller tilpass apparatet til krevd gruppe gass (se avsnittet "Drift med andre typer gass"). For igangsetting følg bruksanvisningene.

Kontroll av effekten

Bruk dysene for nominell effekt som finnes på apparatene.
Effekten kan være av to typer:
- nominell, gjengitt på apparatets merkeskilt
- redusert.

Dysse dysene omtales i tabellen "BRENNERE".
Gassmatetrykket må ligge innenfor følgende verdier:
- fra 18 til 22,5 mbar for gass av andre familie (metan)

- fra 27 til 37 mbar for gass av tredje familie (butan-propan)

Utenfor disse trykkgrensene er det ikke mulig å bruke apparatene.
Ønskes det en ytterlige kontroll av effekten, er det mulig å utføre den ved hjelp av en teller ved å følge den såkalte "volumetriske metoden".
Normalt er det likevel tilstrekkelig med en kontroll av dysenes korrekte funksjon.

Kontroll av tilførselstrykket (Fig.1-2)
Tilførselstrykket skal måles ved hjelp av en trykkmåler (minimal oppløsning på 0,1 mbar). Fjern skruen (22) fra trykkstøpselet og koble til manometeret: Etter at trykket er målt, skrue skruen hermetisk til igjen (22).
VIKTIG: Kontrollen av trykket må utføres med alt gassutstyret tilkoblet og fungerende.

Kontroll av effekten i henhold til den volumetriske metoden
Ved hjelp av en gassmåler og et kronometer er det mulig å måle gassforbruket i tidsenheten. Denne verdien skal sammenlignes med verdien E som beregnes

$$E = \frac{\text{Brennerens effekt}}{\text{Gassens varmeevne}}$$

Det er viktig at målingen av effekten utføres mens apparatet er uvirksomt.
Brennerens effekter, nominell og redusert, beregnet ved verdien for nominelt trykk, oppnås ved å se i tabellen "BRENNERE". Gassens varmeevne kan fås ved henvendelse til det lokale gassforsyningsverket.

Kontroll av hvordan maskinen fungerer
Kontrollere om typen dyser som brukes tilsvarer de forutsett i tabellen "BRENNERE". Kontrollere at trykkreduktoren som brukes har en større strømningshastighet enn summen av forbruksstrømningshastighetene til alt utstyret som er tilkoblet. Kontrollere at gassens ledningsrør passer.

Kontroll av pilotflammen
For en korrekt justering skal flammen omsvøpe varmeelementet og være perfekt å se på. I motsatt tilfelle kontrollere om injektoren er den riktige for typen gass som brukes.

Kontrollere av primærluften
Flyten av luftvolumet er riktig regulert når det finnes et passende vern mot at flammen bruser opp når brenneren er kald eller at flammene slår tilbake når brenneren er varm. I tabellen "TEKNISKE DATA" gis målene for primærluft for forbrenning

Kontroll av funksjoner
- Sett apparatet i drift.
- Kontrollere at gassrørene er tette;
- Kontrollere brennerens flamme, også ved et minimum.

Advarsler for installatøren
- Forklar og vis brukerne drift og bruk av maskinen i henhold til anvisningene og overlat vedkommende bruksanvisningen.
- Opplyse brukeren om at ethvert oppussingsarbeid eller byggmessig endring som kan skade tilførselen av luft for forbrenningen gjør det nødvendig å foreta en ny kontroll av apparatets funksjoner.

Drift med andre typer gass
For å gå over til en annen type gass, for eksempel fra metangass til flytende gass, kreves det bruk av egnede dyser for brenneren slik som foreskrevet i henhold til tabellen BRENNERE. Dysene til brennerne for de forskjellige typene gass, merket med den respektive diameteren i hundredels millimeter, befinner seg i en pose som leveres sammen med apparatet. Etter endt omvandling eller tilpassing utfør en kontroll av funksjonene som beskrevet i avsnittet "Kontroll av funksjonene".

Utskifting av hovedgassbrennerens injektor (Fig. 4)
For å skifte ut dysen (30), trekk ut skuffen for oppsamling av stekefett og løsne festeskruen til styrepanelet. Ta bort panelet. Med en egnet nøkkel, skru løs dysen far dyseholderen og skift ut dysen med en ny en (se tabell "BRENNERE"). Om nødvendig, skyv muffen for luftjustering bakover ved å løsne på skruen (39); På denne måten forenkles utskiftingen. Etter å ha montert den nye dysen, gjenopprett avstanden for primærluften "A" (se tabellen "BRENNERE").

Regulering av pilotflammen (Fig.5)
Pilotflammen er med dyser og fast luft. Det eneste inngrepet som er påkrevd er å skifte ut dysene alt etter typen gass som benyttes. Dette gjøres ved å gå frem på følgende måte:
- Demontere panelet ved å løsne festeskruene.
- Skru løs mutteren som holder tvekjeglen på plass (nr. 14) og ta ut tvekjeglen (nr. 15) og pilotdysen (nr. 16).
- Skift ut pilotdysen med den passende funnet ved hjelp av tabellen "BRENNERE".
- Etter utført utskiftingen av pilotdysen skrus mutteren som trykker på tvekjeglen på plass igjen (nr. 14) med den respektive tvekjeglen (nr. 15).

Justering av minimum (Fig.2-Fig.3)
Med utgangspunkt i tabellen "BRENNERE" justere minimumsskruen (20) som følger:
- For bruk med flytende gass, må reguleringsskruen for minimum være skrudd i anslag;
- For drift med metangass
  1- Finnknotten til den tilsvarende kranen.
  2 - Skru på brenneren og sett blusset på minimum.
  3 - Justere strømningshastigheten for minimum ved hjelp av skruen 20 (Fig. 2-3), ved å løsne den økes strømningshastigheten og ved å stramme den minskes strømningshastigheten.
  4 - Når flammen som anses som passelig for minimum styrke er nådd, kontrollere at den tilsvarer strømningshastigheten for minimum styrke som angitt i tabellen "TEKNISKE DATA". Kontrollen skal utføres i henhold til den "volumetriske metoden" allerede beskrevet ovenfor, det vil si:

5 - Foreta en avlesning av gassmåleren og sett samtidig kronometeret i gang.
6 - Etter en passende lang tid, for eksempel 10 minutter, stans stoppeklokken og foreta en ny avlesning av måleren.
7 - Beregn hvor mye gass som har passert i løpet av de 10 minuttene (forskjellen mellom de to avlesningene) f. eks. måling 1ª - måling 2ª = 30 liter (0,03m^3).
8 - Beregn nå effekten ved minimum, ved bruk av formelen for den volumetriske metoden (forrige avsnitt). Effekt (kw) = forbruk (m^3/h) for metangassens varmeevne
9 - Skulle effekten være mindre enn verdien som angis i tabellen, løsne skruen for minimum fortsatt og gjenta kontrollen.
10 - Skulle effekten være større enn verdien som angis i tabellen, fest skruen for minimum fortsatt og gjenta kontrollen. (9,45 kw/h). P (kw) = 30 liter x 60/10 x 9,45 kw/h = 1,700 kw

VEDLIKEHOLD

Advarsel!
Før ethvert vedlikeholds- eller reparasjonsinngrep utføres, må apparatet frakobles gasstilførselen.

Utfør følgende vedlikeholdsinngrep minst én gang i året:
- Kontroll av at alle justerings- og sikkerhetsanordningene fungerer,
- Kontroll av at blussene fungerer,
  • tenning;
  • sikkerhet for brenningen;
- Kontroll av de forskjellige funksjonene i henhold til fremgangsmåten beskrevet i avsnittet "Kontroll av funksjoner"

Skulle det være nødvendig å rengjøre hovedbrenneren, gå frem på følgende måte:
a) ta bort styreknottene, skuffen for oppsamling av stekefett og instrumentpanelet etter at festeskruene dets er løsnet;
b) løsne gasstilførselen fra dyseholderen ved å skru løs det respektive skruekoblingsstykket (28);
c) ta bort frontplaten fra forbrenningskammeret ved å bruke festeskruene, løsne deretter festeskruene til platen foran til hovedbrenneren.

Hovedbrenneren kan trekkes ut for å rengjøres. Rengjøre brennerens utgangsåpninger nøye ved hjelp av et verktøy eller en pirker med passende diameter. Idet brenneren monteres på nytt pass på at den settes korrekt inn med den bakre delen inn i hektet til forbrenningskammeret.
- Kontrollere at gassens tømmingsvei ikke har skader eller feil.

UTSKIFTING AV KOMPONENTENE (RESERVEDELER)

BRUK BARE ORIGINALE RESERVEDELER LEVERT AV PRODUSENTEN. Delene skal skiftes ut av godkjent personale!

For å skifte ut følgende deler trekk først ut styreknottene, trekk ut skuffen for oppsamling av stekefett og fjern styrepanelet (etter å ha løsnet festeskruene).

Tennplugg (Fig. 5)
Tennpluggen (37) trekkes ut nedenifra. Koble fra tenningskabelen, løsne festemutteren og sett inn en ny tennplugg.

Gasskrans (Fig. 1-2-3)
Løsne skruekoblingsstykkene til gassrørene og termoelementet, løsne deretter festeskruene til gassrampens innførsel og sett inn en ny kran.

Termoelement (Fig. 1-2-3 og 5)
Løsne skruekoblingsstykkene som fester termoelementet til gassarmaturen (kraner, ventiler) og til pilotbrenneren, sett deretter inn den nye delen.
Etter at utskiftingen er klar, montere panelet og de respektive delene i riktig rekkefølge.

ADVARSEL
Etter at gasstilførselens deler er skiftet ut, er det nødvendig å utføre en kontroll av tetningene samt funksjonene til de forskjellige elementene.

BRUKSANVISNING

IDRIFTSETTING

Første gangs bruk av kokeplaten
Viktig!
Før apparatet tas i bruk for første gang må overflaten rengjøres nøye med lunkent vann og rengjøringsmiddel. Bruk en myk klut for å fjerne alle rester av rustmiddelet som er påført på fabrikken, tørk deretter med en ren klut.

TENNING

Tenning av pilotgassbrenneren (Fig. 6)
Trykk på knotten (4) og vri den mot venstre, i posisjon. Hold knotten inne og bruk samtidig knappen til den piezoelektriske tenningen (6) til pilotflammen tennes, som er synlig gjennom åpningen (10) som befinner seg på instrumentpanelet. Hold knotten inne i cirka 15-20 sekunder til. Hvis pilotflammen slukker seg når knotten slippes, gjenta tenningsoperasjonen. **Tenning av hovedgassbrenneren og justering av temperaturen** (Fig. 6)

For å slå på hovedbrenneren, vri knotten ytterligere mot venstre, frem til ønsket temperatur.

Termostaten kjennetegnes av posisjoner fra til ; verdiene som gis for temperaturen for hver posisjon er som følger:

Posisjon	grader °C
	160
2	170
3	185
4	200
5	215

6	235
7	260
🔥	290

- For termostatventilen er minimum lik posisjon **1** og maksimum i posisjon **7**.

AVSLÅING

Avslåing under normal drift

Hvis bare hovedbrennerne skal slås av, vri bruksknotten i posisjo ✷ ; i denne stillingen forblir bare pilotflammen tent. For å koble ut hele anlegget fullstendig, drei knotten i posisjon ●/○; i denne stillingen slås også pilotflammen av.

Avslåing i tilfelle fei

I dette tilfellet steng av gasstilførselen til apparatet.

Hvordan oppføre seg i tilfelle feil eller lengre tids stillestans av bruk

I tilfelle apparatet ikke skal brukes under en lengre periode eller i tilfelle feil eller problematisk drift, lukk kranen for tilkobling til gassnettet som befinner seg på utsiden av apparatet. Etter at alle rengjøringsinngrepene er utført, skal overflatene i rustfritt stål, godt tørket, beskyttes med produkter som normalt er å finne i handelen og som beskytter mot etsing og rust. I tilfelle feil, ta kontakt med teknisk assistanse.

IVARETAKELSE AV APPARATET

ADVARSEL!

- Før rengjøring slå av apparatet og la det kjøles ned.
- I tilfelle det brukes apparater som tilføres strøm, bruk utkoblingsbryteren for å kutte strømtilførselen.

En grundig daglig rengjøring av apparatet vil sikre perfekt drift og lang varighet.

Overflatene i stål skal rengjøres med oppvaskmiddel (for vanlig oppvask) blandet ut i veldig varmt vann og ved bruk av en myk klut; for smuss det er vanskeligere å fjerne bruk etylsprit, aceton eller annet løsemiddel uten halogen; ikke bruk skurepulver eller **etsende stoffer som kloridisk syre/saltsyre eller svovelsyre. Bruk av syrer kan medføre redusert drift og sikkerhet av apparatet.** Ikke bruk børster, stålull eller svamper med slipende effekt som er lagd av metall eller andre legeringer som kan smitte av med rustflekker. Av den samme årsaken skal man unngå kontakt med gjenstander i jern. Se opp for svamper eller børster i rustfritt stål som, selv om de ikke smitter overflatene med rust, kan forårsake stygge riper.

Om apparatet er spesielt skittent, så bruk for all del ikke sandpapir eller smergelpapir. Vi anbefaler derimot bruk av syntetiske svamper (f. eks. svampen fra Scotchbrite). Stoffer for sølvpuss skal heller ikke brukes, og man må passe seg for damp fra kloridisk eller svovelsyre som kommer fra for eksempel fra vasking av gulv. **Ikke rett vannstråler mot apparatet for å unngå å skade det.** Etter rengjøring, skyll nøye med rent vann og tørk nøye med en klut.

OPPLYSNINGER FOR BRUKERNE

For utføring av Direktivene 2002/95/CE, 2002/96/CE og 2003/108/CE, gjeldende reduksjon av bruk av farlige stoffer i elektriske og elektroniske apparater, samt avfallsbehandling.

Symbolet med en overkrysset avfallsbeholder satt på apparatet eller på emballasjen dens angir at produktet må kasseres gjennom avfallsortering adskilt fra vanlig husholdningsavfall etter endt levetid.

Kildesortering av dette apparatet etter at dets levetid er over organiseres og styres av produsenten. Brukeren som ønsker å kvitte seg med dette apparatet skal derfor kontakte produsenten og følge det systemet sistnevnte har tatt i bruk for å kunne avfallsbehandle apparatet korrekt etter endt bruk. Passende kildesortering slik at apparatets deler deretter kan gjenvinnes, avfallsbehandles og kasseres i overensstemmelse med miljøvern sørger for å unngå mulige negative følger for miljøet og helse og fremmer gjenbruk og/eller resirkulasjon av materialene som apparatet består av.

Ulovlig kasting av produktet medfører bøter og straff som forutsett av gjeldende lovgivning.

GASDRIVEN KOKPLATTA SERIE 600

Typ av apparat	Beskrivning	Dim.: (L x D x H) Arbetsyta (totalhöjd)	Typ
G6FL3B	Slät kokplatta för spishäll	mm 300 x 600 x 290 (410)	A
G6FL3B/SX	Slätpolerad kokplatta för spishäll	mm 300 x 600 x 290 (410)	A
G6FL3B/CR	Slät krombelagd kokplatta för spishäll	mm 300 x 600 x 290 (410)	A
G6FR3B	Räfflad kokplatta för spishäll	mm 300 x 600 x 290 (410)	A
G6FL3M	Slät kokplatta med köksmöbel	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A
G6FL3M/SX	Slätpolerad kokplatta med köksmöbel	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A
G6FL3M/CR	Slät krombelagd kokplatta med köksmöbel	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A
G6FR3M	Räfflad kokplatta med köksmöbel	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A
G6FL6B	Slät kokplatta för spishäll	mm 600 x 600 x 290 (410)	A
G6FL6B/SX	Slätpolerad kokplatta för spishäll	mm 600 x 600 x 290 (410)	A
G6FL6B/CR	Slät krombelagd kokplatta för spishäll	mm 600 x 600 x 290 (410)	A
G6FR6B	Räfflad kokplatta för spishäll	mm 600 x 600 x 290 (410)	A
G6FM6B	Både slät/räfflad kokplatta för spishäll	mm 600 x 600 x 290 (410)	A
G6FL6M	Slät kokplatta med köksmöbel	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A
G6FL6M/SX	Slätpolerad kokplatta med köksmöbel	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A
G6FL6M/CR	Slät krombelagd kokplatta med köksmöbel	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A
G6FR6M	Räfflad kokplatta med köksmöbel	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A
G6FM6M	Både slät/räfflad kokplatta med köksmöbel	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A

GASDRIVEN KOKPLATTA SERIE 700

Typ av apparat	Beskrivning	Dim.: (L x D x H) Arbetsyta (totalhöjd)	Typ
G7FL4B	Slät kokplatta för spishäll	mm 400 x 700 x 290 (430)	A
G7FL4B/SX	Slätpolerad kokplatta för spishäll	mm 400 x 700 x 290 (430)	A
G7FL4B/CR	Slät krombelagd kokplatta för spishäll	mm 400 x 700 x 290 (430)	A
G7FR4B	Räfflad kokplatta för spishäll	mm 400 x 700 x 290 (430)	A
G7FL4M	Slät kokplatta med köksmöbel	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A
G7FL4M/SX	Slätpolerad kokplatta med köksmöbel	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A
G7FL4M/CR	Slät krombelagd kokplatta med köksmöbel	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A
G7FR4M	Räfflad kokplatta med köksmöbel	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A
G7FL8B-2	Slät kokplatta med 2 zoner för spishäll	mm 800 x 700 x 290 (430)	A
G7FL8B-2/SX	Slätpolerad kokplatta med 2 zoner för spishäll	mm 800 x 700 x 290 (430)	A
G7FL8B-2/CR	Slät krombelagd kokplatta med 2 zoner för spishäll	mm 800 x 700 x 290 (430)	A
G7FR8B-2	Räfflad kokplatta med 2 zoner för spishäll	mm 800 x 700 x 290 (430)	A
G7FM8B-2	Både slät/räfflad kokplatta med 2 zoner för spishäll	mm 800 x 700 x 290 (430)	A
G7FL8M-2	Slät kokplatta med 2 zoner med köksmöbel	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A
G7FL8M-2/SX	Slätpolerad kokplatta med 2 zoner med köksmöbel	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A
G7FL8M-2/CR	Slät krombelagd kokplatta med 2 zoner med köksmöbel	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A
G7FR8M-2	Räfflad kokplatta med 2 zoner med köksmöbel	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A
G7FM8M-2	FBåde slät/räfflad kokplatta med 2 zoner med köksmöbel	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A

GASDRIVEN KOKPLATTA SERIE 900

Typ av apparat	Beskrivning	Dim.: (L x D x H) Arbetsyta (totalhöjd)	Typ
G9FL4B	Slät kokplatta för spishäll	mm 400 x 900 x 290 (455)	A
G9FL4B/SX	Slätpolerad kokplatta för spishäll	mm 400 x 900 x 290 (455)	A
G9FL4B/CR	Slät krombelagd kokplatta för spishäll	mm 400 x 900 x 290 (455)	A
G9FL4B/CPD	Slät kokplatta inbyggd i spishäll	mm 400 x 900 x 290 (455)	A
G9FR4B	Räfflad kokplatta för spishäll	mm 400 x 900 x 290 (455)	A
G9FL4M	Slät kokplatta med köksmöbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL4M/SX	Slätpolerad kokplatta med köksmöbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL4M/CR	Slät krombelagd kokplatta med köksmöbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL4M/CPD	Slätpolerad kokplatta inbyggd i köksmöbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
G9FR4M	Räfflad kokplatta med köksmöbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL8B-2	Slät kokplatta med 2 zoner för spishäll	mm 400 x 900 x 290 (455)	A
G9FL8B-2/SX	Slätpolerad kokplatta med 2 zoner för spishäll	mm 800 x 900 x 290 (455)	A
G9FL8B-2/CR	Slät krombelagd kokplatta med 2 zoner för spishäll	mm 800 x 900 x 290 (455)	A
G9FL8B-2/CPD	Räfflad inbyggd kokplatta med 2 zoner för spishäll	mm 800 x 900 x 290 (455)	A
G9FR8B-2	Räfflad kokplatta med 2 zoner för spishäll	mm 800 x 900 x 290 (455)	A
G9FM8B-2	Både slät/räfflad kokplatta med 2 zoner för spishäll	mm 800 x 900 x 290 (455)	A
G9FL8M-2	Slät kokplatta med 2 zoner med köksmöbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL8M-2/SX	Slätpolerad kokplatta med 2 zoner med köksmöbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL8M-2/CR	Slät krombelagd kokplatta med 2 zoner med köksmöbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL8M-2/CPD	Slät inbyggd kokplatta med 2 zoner med köksmöbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
G9FR8M-2	Räfflad kokplatta med 2 zoner med köksmöbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
G9FM8M-2	Både slät/räfflad kokplatta med 2 zoner med köksmöbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A

GASDRIVEN KOKPLATTA SERIE S900

Typ av apparat	Beskrivning	Dim.: (L x D x H) Arbetsyta (totalhöjd)	Typ
SG9FL4M	Slät kokplatta med köksmöbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FL4M/CR	Slät krombelagd kokplatta med köksmöbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FR4M	Räfflad kokplatta med köksmöbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FR4M/CR	Räfflad krombelagd kokplatta med köksmöbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FL4M/CPD	Slät inbyggd kokplatta med köksmöbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FL8M-2	Slät kokplatta med 2 zoner med köksmöbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FL8M-2/CR	Slät krombelagd kokplatta med 2 zoner med köksmöbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FR8M-2	Räfflad kokplatta med 2 zoner med köksmöbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FR8M-2/CR	Räfflad krombelagd kokplatta med 2 zoner med köksmöbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FM8M-2	Både slät/räfflad kokplatta med 2 zoner med köksmöbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FM8M-2/CR	Både slät/räfflad krombelagd kokplatta med 2 zoner med köksmöbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FL8M-2/CPD	Slät oínbyggd kokplatta med 2 zoner för spishäll	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A

GASPLATTA - SERIE 600 TEKNISKA DATA

MODELL	Nominell effekt	Nominell effekt G110	Nominell effekt G120	Förbrukning av gasol G30/31	Förbrukning av metan G20	Förbrukning av metan G25	Förbrukning av stadsgas G110	Förbrukning av stadsgas G120	Primärluft för förbränning	Kategori	Typ av konstruktion	Brännare för KOKPLATTA serie 600 enkel		Brännare för KOKPLATTA serie 600 dubbel		Brännare för KOKPLATTA serie 700		Brännare för KOKPLATTA serie 900		Kran / ventil
	kW	kW	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h			n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	
G6FL3B - G6FL3B/SX - G6FR3B - G6FL3M - G6FL3M/SX - G6FR3M	4	4	4	0,31	0,42	0,49	1,03	0,92	8	II2H3+	A	1	4							21 S
G6FL6B - G6FL6B/SX - G6FR6B - G6FM6B - G6FL6M - G6FL6M/SX - G6FR3M - G6FM6M	8	6,5	7	0,63	0,85	0,98	1,68	1,61	16	II2H3+	A			1	8					21 S
G6FL3B/CR - G6FL3M/CR	4	4	4	0,31	0,42	0,49	1,03	0,92	8	II2H3+	A	1	4							25 ST
G6FL6B/CR - G6FL6M/CR	8	6,5	7	0,63	0,85	0,98	1,68	1,61	16	II2H3+	A			1	8					25 ST

GASPLATTA - SERIE 700 TEKNISKA DATA

MODELL	Nominell effekt	Nominell effekt G110	Nominell effekt G120	Förbrukning av gasol G30/31	Förbrukning av metan G20	Förbrukning av metan G25	Förbrukning av stadsgas G110	Förbrukning av stadsgas G120	Primärluft för förbränning	Kategori	Typ av konstruktion	Brännare för KOKPLATTA serie 600 enkel		Brännare för KOKPLATTA serie 600 dubbel		Brännare för KOKPLATTA serie 700		Brännare för KOKPLATTA serie 900		Kran / ventil
	kW	kW	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h			n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	
G7FL4B - G7FL4B/SX - G7FR4B - G7FL4M - G7FL4M/SX - G7FR4M	5,4	5,4	5,4	0,42	0,57	0,66	1,39	1,24	10,8	II2H3+	A					1	5,4			21 S
G7FL8B-2 - G7FL8B-2/SX - G7FR8B-2 - G7FM8B-2 - G7FL8M-2 - G7FL8M-2/SX G7FR8M-2 - G7FM8M-2	10,9	10,9	10,9	0,85	1,15	1,34	2,81	2,50	21,8	II2H3+	A					2	5,4			21 S
G7FL4B/CR - G7FL4M/CR	6	6	6	0,47	0,63	0,74	1,55	1,38	12	II2H3+	A					1	6			25 ST
G7FL8B-2/CR - G7FL8M-2/CR	12	12	12	0,94	1,27	1,48	3,10	2,76	24	II2H3+	A					2	6			25 ST

GASPLATTA - SERIE 900 TEKNISKA DATA

MODELL	Nominell effekt	Nominell effekt G110	Nominell effekt G120	Förbrukning av gasol G30/31	Förbrukning av metan G20	Förbrukning av metan G25	Förbrukning av stadsgas G110	Förbrukning av stadsgas G120	Primärluft för förbränning	Kategori	Typ av konstruktion	Brännare för KOKPLATTA serie 600 enkel		Brännare för KOKPLATTA serie 600 dubbel		Brännare för KOKPLATTA serie 700		Brännare för KOKPLATTA serie 900		Kran / ventil
	kW	kW	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h			n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	
G9FL4B - G9FL4B/SX - G9FR4B - G9FL4B/CPD - G9FL4M - G9FL4M/SX - G9FR4M G9FL4M/CPD	6,3	6,3	6,3	0,49	0,67	0,78	1,63	1,45	12,6	II2H3+	A							1	6,3	21S
G9FL8B-2 - G9FL8B-2/SX - G9FR8B-2 - G9FL8B-2/CPD - G9FM8B-2 G9FL8M-2 G9FL8M-2/SX - G9FR8M-2 - G9FL8M-2/CPD - G9FM8M-2	12,6	12,6	12,6	0,99	1,33	1,55	3,25	2,89	25,2	II2H3+	A							2	6,3	21S
G9FL4B/CR - G9FL4M/CR	6,8	6,8	6,8	0,53	0,72	0,84	1,75	1,56	13,6	II2H3+	A							1	6,8	EUROSIT
G9FL8B-2/CR - G9FL8M-2/CR	13,6	13,6	13,6	1,06	1,44	1,67	3,51	3,12	27,2	II2H3+	A							2	6,8	EUROSIT

GASPLATTA - SERIE S900 TEKNISKA DATA

MODELL	Nominell effekt	Nominell effekt G110	Nominell effekt G120	Förbrukning av gasol G30/31	Förbrukning av metan G20	Förbrukning av metan G25	Förbrukning av stadsgas G110	Förbrukning av stadsgas G120	Primärluft för förbränning	Kategori	Typ av konstruktion	Brännare för KOKPLATTA serie 600 enkel		Brännare för KOKPLATTA serie 600 dubbel		Brännare för KOKPLATTA serie 700		Brännare för KOKPLATTA serie 900		Kran / ventil
	kW	kW	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h			n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	
SG9FL4M - SG9FR4M - SG9FL4M/CPD	6,3	6,3	6,3	0,49	0,67	0,78	1,63	1,45	12,6	II2H3+	A							1	6,3	21S
SG9FL8M-2 - SG9FR8M-2 - SG9FL8M-2/CPD - SG9FM8M-2	12,6	12,6	12,6	0,99	1,33	1,55	3,25	2,89	25,2	II2H3+	A							2	6,3	21S
SG9FL4M/CR- SG9FR4M/CR	6,8	6,8	6,8	0,53	0,72	0,84	1,75	1,56	13,6	II2H3+	A							1	6,8	EUROSIT
SG9FL8M-2/CR- SG9FR8M-2/CR - SG9FM8M-2/CR	13,6	13,6	13,6	1,06	1,44	1,67	3,51	3,12	27,2	II2H3+	A							2	6,8	EUROSIT

INSTALLATIONSANVISNINGAR

BESKRIVNING AV APPARATEN

En robust stålstomme med 4 ben som det går att reglera höjden på. Ytterhölje i kromnickelstål 18/10. Plattan av specialstål har en slät eller räfflad yta som är försedd med stålskydd på sidorna och baktill mot stänk. Dessutom är den försedd med spillåda i rostfritt stål. Plattan värms upp med rörformade brännare i kromstål, som är resistenta mot termiska eller mekaniska belastningar. Pilotbrännaren är försedd med fasta injektorer. Förbränningsrummet och rökgaskanalerna är tillverkade av förzinkat laminatstål. Det går att reglera temperaturen med de tillhörande kranarna som är försedda med säkerhetsanordningar. Våra kokplattor finns tillgängliga i versioner försedda med slät eller räfflad platta.
Modellerna G7FL8B-2 •G7FL8B-2/SX •G7FL8B-2/CR •G7FR8B-2 •G7FM8B-2 •G7FL8M-2 •G7FL8M-2/SX •G7FL8M-2/CR •G7FR8M-2 •G7FM8M-2 •G7FL8B-2/21S •G9FL8B-2 •G9FL8B-2/SX •G9FL8B-2/CR •G9FL8B-2/CPD •G9FR8B-2 •G9FM8B-2 •G9FL8M-2 •G9FL8M-2/SX •G9FL8M-2/CR •G9FL8M-2/CPD •G9FR8M-2 •G9FM8M-2 •SG9FR8M-2 •SG9FR8M-2/CR •SG9FL8M-2 •SG9FL8M-2/CR •SG9FL8M-2/CPD •SG9FM8M-2 •SG9FR8M-2/CR är försedda med separata kokzoner, samt med vred för justering av temperaturen.

FÖRBEREDELSE

Installationsplats
Vi rekommenderar att ni placerar apparaten i ett väl ventilerat utrymme, helst under en fläkthuv. Det går att montera apparaten för sig själv eller placera den bredvid andra köksapparater. Ni måste hur som helst se till att det finns ett fritt minimiutrymme på 150 mm längs med sidorna och 150 mm längs med baksidan om apparaten står i närheten av väggar av lättantändligt material. Om det inte går att respektera dessa avstånd ska ni tillhandahålla lämpliga skyddsåtgärder mot eventuella värmeöverbelastningar, till exempel genom att klä monteringsytorna med kakelplattor eller montera strålsäkra skydd. Placera apparaterna på ett bord eller på ett plan av icke brännbart material. Kontrollera på apparatens tekniska märkskylt om den är lämplig för den typ av gas som finns tillgänglig, innan ni ansluter apparaten till gasnätet. Om apparaten fungerar med en annan typ av gas, var god konsultera avsnittet "Funktion med andra typer av gas".

Lagstiftning, tekniska regler och direktiv
Observera följande förordningar inför monteringen:
- normerna UNI CIG 8723
- lokala byggnadsförordningar och brandsäkra föreskrifter
- gällande föreskrifter för skyddsförebyggande åtgärder
- gasverkets förordningar
- gällande CEI-förordningar
- VVF-förordningar.

INSTALLATION

Montering, installation och underhåll ska utföras av företag som godkänts av det lokala gasverket i enlighet med gällande lagstiftning. Fråga först det lokala gasverket om råd.

Installationssätt
För en korrekt planutjämning av apparaten ska du reglera höjden på fötterna.

Gasanslutning
Anslutningen till gasintagets munstycke på 95 mm G eller 127 mm G som ska finnas på apparaten kan vara fast eller avtagbart med hjälp av ett normalt anslutningsdon. Använder ni slangar, ska dessa vara av rostfritt stål och överensstämma med gällande standardnormer. När anslutningen slutförts ska ni kontrollera att kopplingen håller tätt med hjälp av en sprej som upptäcker eventuella läckor.

Rökgaskanal
Apparaterna ska placeras i lokaler som är lämpliga för avledning av förbränningsprodukter i enlighet med gällande installationsnormer. Apparaterna betraktas som (se tabellen "TEKNISKA DATA") gasdrivna apparater av typ "A": De är inte avsedda att kopplas till förbränningsprodukternas utloppskanal.
Dessa apparater ska tömma ut förbränningsprodukterna i lämpliga fläktkåpor eller liknande anordningar och ska vara kopplade till en väl fungerande skorsten eller direkt utomhus.
Vid avsaknad av detta är det tillåtet att använda en luftsug som kopplats utifrån, med en tillräcklig kapacitet, se tabellen ”TEKNISKA DATA”, som ökas för att garantera den luftväxling som är nödvändig för att operatörerna ska må bra.

DRIFTSÄTTNING

Förberedande manövrar för driftsättning
Före driftsättningen ska det åtsittande skyddshöljet tas av. Rengör därefter arbetsytan och de yttre delarna noga med ljummet vatten och lösningsmedel samt en fuktig trasa. Torka därefter med en ren torkduk.

Driftsättning
Före driftsättningen ska ni lämpligen kontrollera att apparatens egenskaper (kategori och typ av gas som används) överensstämmer med den gasfamilj och gasgrupp som finns tillgänglig på platsen. I motsatt fall ska ni se till att övergå till den gasfamilj som krävs eller anpassa er till den gasgrupp som krävs (se avsnittet ”Funktion med andra typer av gas”). Följ användarinstruktionerna för att driftsätta apparaten.

Effektkontroll
Använd munstyckena med den märkeffekt som förutsetts för apparaterna.
Effekten kan vara av två olika sorter:
- nominell, som anges på apparatens märkskylt
- reducerad.

Vi hänvisar till nämnda munstycken i tabellen ”BRÄNNARE”.

Gasförsörjningstrycket ska befinna sig inom följande områden:
- från 18 till 22,5 mbar för gas av den andra familjen (metan)
- från 27 till 37 mbar för gas av den tredje familjen (butan-propan).

Utanför ovan nämnda tryckgränser fungerar inte apparaterna.
Om ni vill göra ytterligare en effektkontroll, går det att utföra med hjälp av en gasmätare och följa den så kallade "volymetriska metoden".
Normalt sett räcker det dock att kontrollera att munstyckena fungerar korrekt.

Kontroll av ingångstryck (Fig.1-2)
Ingångstrycket ska mätas med en manometer (minimiresolution 0,1 mbar). Ta av skruven (22) från anslutningspunkten och koppla till manometern: när mätningen utförts ska skruven (22) dras åt hermetiskt.
VIKTIGT: Tryckkontrollen ska utföras med all gasutrustning ansluten och väl fungerande.

Kontrollera effekten enligt den volymetriska metoden.
Det går att mäta gasförbrukningen i tidsenheter med hjälp av en gasräknare och en kronometer. Detta värde kommer sedan att konfronteras med värdet E beräknat enligt följande:

$$E = \frac{\text{Brännarens effekt}}{\text{Gasens värmevärde}}$$

Det är viktigt att effektmätningen görs när apparaten är i viloläge.
Brännarens effekter, nominell och reducerad, som beräknats enligt värdet för det nominella trycket, uppnår man genom att konsultera tabellen ”BRÄNNARE”. Gasens värmevärde går att efterfråga hos det lokala gasverket.

Funktionskontroll
Kontrollera att den typ av munstycken som används överensstämmer med de som angetts i tabellen ”BRÄNNARE”. Kontrollera att den reduceventil som används har en högre kapacitet än summan av all den anslutna utrustningens förbrukningseffekt. Kontrollera att den gasslang som används är lämplig.

Kontroll av pilotlågan
Justeringen är korrekt utförd när lågan omger termoelementet och lågan ser perfekt ut. I annat fall ska ni kontrollera att är injektorn lämplig för den typ av gas som används.

Kontroll av primärluft
Justeringen av luftvolymflödet är korrekt utförd när det finns ett lämpligt skydd mot att lågan höjs med kall brännare eller går tillbaka med varm brännare. I tabellen ”TEKNISKA DATA” ges primärluftens mått för förbränning.

Kontroll av funktioner
- Sätt igång apparaten.
- Kontrollera att gasslangarna håller tätt.
- Kontrollera brännarens låga, även minimilågan.

Varningar för installatören
- Förklara och visa för användaren hur maskinen fungerar och hur den ska användas enligt instruktionerna, samt överlämna instruktionshandboken.
- Informera operatören om att allt renoveringsarbete eller ändringar i byggnaden som kan skada lufttillflödet för förbränning gör det nödvändigt att utföra en ny kontroll av apparatens funktioner.

Funktion med andra gassorter
För att gå över till att använda en annan typ av gas, till exempel från metangas till flytande gas, måste munstycken som är anpassade till brännaren användas i enlighet med tabellen "BRÄNNARE". Brännarmunstyckena för olika typer av gas, som markerats med relativ diameter i mm, finns i en påse som levereras tillsammans med apparaten. När munstyckena bytts ut eller anpassats ska ni utföra en kontroll av apparatens funktioner enligt beskrivningen i avsnittet ”Kontroll av funktioner”.

Byte av huvudbrännarens munstycke (Fig. 4)
För att byta munstycket (30), ska du dra ut spillådan och lossa fästskruvarna på kontrollpanelen. Ta av panelen. Skruva av munstycket från sin hållare med hjälp av en skruvnyckel och byt ut munstycket mot ett nytt (se tabellen ”BRÄNNARE”). Vid behov ska du trycka luftjusteringsmuffen bakåt och lossa skruven (39), på så sätt underlättas bytet. När det nya munstycket har monterats ska primärluftens avstånd ”A” återställas (se tabellen ”BRÄNNARE”).

Justering av pilotlågan (Fig. 5)
Pilotlågan brinner ur munstycken och med fast luftflöde. Det enda ingrepp som krävs är byte av munstycken enligt den typ av gas som används, enligt följande tillvägagångssätt:
- Montera av panelen genom att lossa fästskruvarna.
- Lossa muttern (nr. 14) samt ta ut bobinen (nr. 15) och pilotmunstycket (nr. 16).
- Byt ut pilotmunstycket mot ett annat lämpligt genom att konsultera tabellen ”BRÄNNARE”.
- När pilotmunstycket bytts ut ska muttern (nr. 14) skruvas fast med tillhörande bobin (nr. 15).

Justering av minimilåga (Fig.2-Fig.3)
Se tabellen “BRÄNNARE” och justera minimilågans skruv (20) enligt,
- för funktion med flytande gas ska justeringsskruven dras åt minimalt per anslag.
- för funktion med metangas:
  1- Urskilj motsvarande krans vridhandtag.
  2- Tänd brännaren och för den till sitt minimiläge.
  3- Reglera minimieffekten genom att vrida på skruven 20 (Fig. 2-3), effekten ökas om man lossar på skruven och den minskar om man drar åt skruven.
  4- När ni fått en lämplig låga för minimifunktion, var god kontrollera att denna motsvarar minimieffekten som anges i tabellen ”TEKNISKA DATA”. Kontrollen ska göras

enligt den volymetriska metoden som angetts ovan, nämligen:

5- Läs av gasmätaren och starta samtidigt kronometern igen.
6- Efter en tillräckligt lång tid, till exempel 10 minuter, ska du stoppa kronometern och läsa av gasmätaren igen.
7- Beräkna hur mycket gas som gått åt under de 10 minuterna (skillnaden mellan de två avläsningarna) t.ex. avläsning 1 - avläsning 2 = 30 liter (0,03m^3).
8- Beräkna nu minimieffekten genom att tillämpa den volymetriska metodens formel (föregående avsnitt). Effekt (kw) = förbrukning (m^3/h) för metanets värmevärde
9- Om effekten skulle visa sig vara lägre än värdet i tabellen, ska du lossa minimilägets skruv igen och upprepa kontrollen.
10- Om effekten skulle visa sig vara högre än värdet i tabellen, ska du dra åt minimilägets skruv igen och upprepa kontrollen. (9,45 kw/h). P (kw) = 30 liter x 60/10 x 9,45 kw/h = 1,700 kw

UNDERHÅLL

Varning!
Koppla från apparaten från gasnätet innan något underhålls- eller reparationsarbete utförs.

Utför följande underhållsmanövrar minst en gång per år:
- kontrollera att alla justerings- och säkerhetsanordningarna fungerar
- kontrollera brännarnas funktion:
  • tändning
  • brännsäkerhet
- kontrollera de olika funktionerna i enlighet med det tillvägagångssätt som beskrivs i avsnittet "Kontroll av funktioner".

Om huvudbrännaren behöver rengöras, gå tillväga enligt följande:
a) ta av vredena, spillådan och panelen efter att fästskruvarna har lossats.
b) koppla från gasledningen från munstyckenas hållare genom att skruva av tillhörande koppling (28);
c) ta av förbränningsrummets frontplåt genom att vrida på fästskruven och lossa därefter på plåtskivans fästskruv som sitter på huvudbrännarens framsida.

Huvudbrännaren kan dras ut och rengöras. Rengör brännarens öppningar noga med hjälp av ett verktyg eller en lämpligt stor pinne. När brännaren monteras tillbaka ska du vara försiktig så att du för in den rätt med baksidan i förbränningsrummets fals.
- Kontrollera att gasutloppet fungerar utan några defekter.

BYTE AV DELAR (RESERVDELAR)

ANVÄND ENDAST ORIGINALRESERVDELAR SOM LEVERERATS AV TILLVERKAREN. Byte av delar ska utföras av auktoriserad personal!

För att byta ut följande delar ska du först dra ut kontrollvredena, ta av spillådan och kontrollpanelen (efter att fästskruvarna lossats).

Tändstift (Fig. 5)
Tändstiftet (37) ska dras ut underifrån. Dra ut tändkabeln, lossa fästmuttern och sätt i ett nytt stift.

Gaskran (Fig. 1-2-3)
Lossa kopplingarna på gasslangarna och termoelementet, lossa därefter gasförsörjningens fästskruvar på gasrampen och sätt i en ny kran.

Termoelement (Fig. 1-2-3 och 5)
Lossa kopplingarna som håller fast termoelementet i gashöljet (kranar, ventiler) och pilotbrännaren. Sätt därefter i ett nytt termoelement.
När bytena av reservdelar gjorts ska panelen och dess tillhörande delar monteras tillbaka i rätt ordning.

VARNING
När gasaggregatets delar bytts ut måste ni kontrollera att de olika elementen håller tätt och fungerar ordentligt.

BRUKSANNVISNING

DRIFTSÄTTNING

Första användning av plattan
Viktigt!
Innan apparaten används för första gången ska kokplattans yta rengöras noga med ljummet vatten och rengöringsmedel, samt en mjuk torkduk för att ta bort alla rester av rostskyddsmedel som strukits på i fabriken. Torka därefter med en ren torkduk.

TÄNDNING

Tändning av pilotbrännaren (Fig. 6)
Tryck på vredet (4) och vrid det åt vänster. Håll vredet nertryckt och tryck samtidigt flera gånger på den piezoelektriska tryckknappen (6) ända tills pilotlågan tänds och syns genom öppningen (10) i panelen. Håll vredet nertryckt i cirka 15-20 sekunder. Om pilotlågan skulle slockna när du släppt upp vredet, ska du upprepa tändningsmanövern.
Tändning av huvudbrännaren och justering av temperaturen (Fig. 6)

För att tända huvudbrännaren vrider du vredet ytterligare åt vänster tills du når önskad temperatur.

Termostaten är indelad i lägen från 🔥 till 🔥 ; Temperaturens indikativa värden för varje position är följande::

Position	i grader °C
🔥	160
2	170
3	185
4	200
5	215
6	235

7	260
	290

- För termostatventilen är minimiläget **1** och maximiläget **7.**

SLÄCKNING

Släckning under normal funktion

Ni behöver endast släcka huvudbrännarna genom att vrida vredet till läge ✷ ; I detta läge förblir endast pilotlågan tänd. Vrid vredet till läge ●/○; för att stänga av hela anläggningen. I detta läge släcks även pilotbrännaren.

Släckning vid fel

'Vid fel ska hela apparatens gasaggregat stängas av.

Åtgärd vid fel eller längre funktionsavbrott

Om apparaten inte används under en längre tidsperiod, om den gått sönder eller fungerar oregelbundet ska gasaggregatets kran som sitter på apparatens utsida stängas av. När all rengöring utförts ska ytorna i inoxstål, som torkats ordentligt torra, bestrykas med produkter som skyddar mot korrosion. Dessa produkter finns att köpa i vanliga affärer. Vid fel ska assistanstjänst meddelas.

SKÖTSEL AV APPARATEN

VARNING!

- Släck apparaten och låt den kylas av före rengöring.
- Vid apparater som drivs elektriskt ska ni vrida på strömbrytaren för att stänga av strömmen.

En noggrann daglig rengöring av apparaten garanterar perfekt funktion och lång varaktighet. Ytorna av stål ska rengöras med diskmedel som lösts upp i mycket varmt vatten och en mjuk trasa.

Använd etylalkohol, aceton eller annan icke halogenerad alkohol på den mest resistenta smutsen. **Använd aldrig abrasiva rengöringsmedel i pulverform eller frätande medel som klorvätesyra eller svavelsyra. Användning av syror kan äventyra apparatens funktion och säkerhet.**

Använd inte borstar, stålull eller slipskivor tillverkade av andra metaller eller legeringar som skulle kunna ge upphov till rostfläckar.

Undvik därför även kontakt med järnföremål. Vi varnar för att användning stålull eller borstar av rostfritt stål kan orsaka skadliga repor, även om de inte smutsar ner arbetsytorna.

Om smutsen syns får ni absolut inte använda grovt eller fint sandpapper, utan vi rekommenderar att ni använder syntetiska svampar (t.ex. Scotchbrite-svampar).

Ni får heller inte använda medel för rengöring av silver och var uppmärksam på ångorna från klorvätesyra eller svavelsyra som uppstår, till exempel, vid rengöring av golven. **Rikta inte vattenstrålar mot apparaten för att undvika att skada den.** Efter rengöringen ska apparaten sköljas noga med rent vatten och torkas torr med en torkduk.

INFORMATION TILL ANVÄNDARNA

I enlighet med direktiven 2002/95/EU, 2002/96/EU och 2003/108/EU, avseende reducering av bruket av farliga ämnen i elektriska och elektroniska apparater, liksom avyttring av avfall.

Den överkryssade symbolen på apparaten eller på förpackningen anger att produkten i slutet av sin livstid ska samlas in separat från andra avfall.

Separat sortering av denna apparat när den är uttjänad tas om hand av tillverkaren. En användare som vill avyttra denna apparat måste därför ta kontakt med tillverkaren och följa det system som tillämpas för separat sortering av den uttjänade apparaten. Lämplig separat insamling av apparaten för påföljande återvinning, behandling och miljömässig avyttring bidrar till att undvika möjliga negativa effekter på miljö och hälsa och främjar återanvändning och/eller återvinning av de material som apparaten tillverkats av.

Olaglig avyttring av produkten av innehavaren medför tillämpning av administrativa påföljder i enlighet med gällande lagstiftning.

PŁYTA KUCHENNA GAZOWA SERIA 600

Typ aparatu	Opis	Wym.: (L x P x H) Płaszczyzna pracy (h razem)	typ
G6FL3B	Płyta kuchenna - płyta gładka stołowa	mm 300 x 600 x 290 (410)	A
G6FL3B/SX	Płyta kuchenna - płyta gładka polerowana stołowa	mm 300 x 600 x 290 (410)	A
G6FL3B/CR	Płyta kuchenna - płyta gładka chromowana stołowa	mm 300 x 600 x 290 (410)	A
G6FR3B	Płyta kuchenna - płyta rowkowana stołowa	mm 300 x 600 x 290 (410)	A
G6FL3M	Płyta kuchenna - płyta gładka z meblem	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A
G6FL3M/SX	Płyta kuchenna - płyta gładka polerowana z meblem	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A
G6FL3M/CR	Płyta kuchenna - płyta gładka chromowana z meblem	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A
G6FR3M	Płyta kuchenna - płyta rowkowana z meblem	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A
G6FL6B	Płyta kuchenna - płyta gładka stołowa	mm 600 x 600 x 290 (410)	A
G6FL6B/SX	Płyta kuchenna - płyta gładka polerowana stołowa	mm 600 x 600 x 290 (410)	A
G6FL6B/CR	Płyta kuchenna - płyta gładka chromowana stołowa	mm 600 x 600 x 290 (410)	A
G6FR6B	Płyta kuchenna - płyta rowkowana stołowa	mm 600 x 600 x 290 (410)	A
G6FM6B	Płyta kuchenna - płyta mieszana gładka/rowkowana stołowa	mm 600 x 600 x 290 (410)	A
G6FL6M	Płyta kuchenna - płyta gładka z meblem	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A
G6FL6M/SX	Płyta kuchenna - płyta gładka polerowana z meblem	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A
G6FL6M/CR	Płyta kuchenna - płyta gładka chromowana z meblem	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A
G6FR6M	Płyta kuchenna - płyta rowkowana z meblem	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A
G6FM6M	Płyta kuchenna - płyta mieszana gładka/rowkowana z meblem	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A

PŁYTA KUCHENNA GAZOWA SERIA 700

Typ aparatu	Opis	Wym.: (L x P x H) Płaszczyzna pracy (h razem)	typ
G7FL4B	Płyta kuchenna - płyta gładka stołowa	mm 400 x 700 x 290 (430)	A
G7FL4B/SX	Płyta kuchenna - płyta gładka polerowana stołowa	mm 400 x 700 x 290 (430)	A
G7FL4B/CR	Płyta kuchenna - płyta gładka chromowana stołowa	mm 400 x 700 x 290 (430)	A
G7FR4B	Płyta kuchenna - płyta rowkowana stołowa	mm 400 x 700 x 290 (430)	A
G7FL4M	Płyta kuchenna - płyta gładka z meblem	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A
G7FL4M/SX	Płyta kuchenna - płyta gładka polerowana z meblem	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A
G7FL4M/CR	Płyta kuchenna - płyta gładka chromowana z meblem	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A
G7FR4M	Płyta kuchenna - płyta rowkowana z meblem	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A
G7FL8B-2	Płyta kuchenna - płyta gładka 2 strefy stołowe	mm 800 x 700 x 290 (430)	A
G7FL8B-2/SX	Płyta kuchenna - płyta gładka polerowana 2 strefy stołowe	mm 800 x 700 x 290 (430)	A
G7FL8B-2/CR	Płyta kuchenna - płyta gładka chromowana 2 strefy stołowe	mm 800 x 700 x 290 (430)	A
G7FR8B-2	Płyta kuchenna - płyta rowkowana 2 strefy stołowe	mm 800 x 700 x 290 (430)	A
G7FM8B-2	Płyta kuchenna - płyta mieszana gładka/rowkowana 2 strefy stołowe	mm 800 x 700 x 290 (430)	A
G7FL8M-2	Płyta kuchenna - płyta gładka 2 strefy z meblem	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A
G7FL8M-2/SX	Płyta kuchenna - płyta gładka polerowana 2 strefy z meblem	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A
G7FL8M-2/CR	Płyta kuchenna - płyta gładka chromowana 2 strefy z meblem	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A
G7FR8M-2	Płyta kuchenna - płyta rowkowana 2 strefy z meblem	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A
G7FM8M-2	Płyta kuchenna - płyta mieszana gładka/rowkowana 2 strefy z meblem	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A

PŁYTA KUCHENNA GAZOWA SERIA 900

Typ aparatu	Opis	Wym.: (L x P x H) Płaszczyzna pracy (h razem)	typ
G9FL4B	Płyta kuchenna - płyta gładka stołowa	mm 400 x 900 x 290 (455)	A
G9FL4B/SX	Płyta kuchenna - płyta gładka polerowana stołowa	mm 400 x 900 x 290 (455)	A
G9FL4B/CR	Płyta kuchenna - płyta gładka chromowana stołowa	mm 400 x 900 x 290 (455)	A
G9FL4B/CPD	Płyta kuchenna - płyta gładka compound stołowa	mm 400 x 900 x 290 (455)	A
G9FR4B	Płyta kuchenna - płyta rowkowana stołowa	mm 400 x 900 x 290 (455)	A
G9FL4M	Płyta kuchenna - płyta gładka z meblem	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL4M/SX	Płyta kuchenna - płyta gładka polerowana z meblem	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL4M/CR	Płyta kuchenna - płyta gładka chromowana z meblem	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL4M/CPD	Płyta kuchenna - płyta gładka compound z meblem	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
G9FR4M	Płyta kuchenna - płyta rowkowana z meblem	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL8B-2	Płyta kuchenna - płyta gładka 2 strefy stołowe	mm 400 x 900 x 290 (455)	A
G9FL8B-2/SX	Płyta kuchenna - płyta gładka polerowana 2 strefy stołowe	mm 800 x 900 x 290 (455)	A
G9FL8B-2/CR	Płyta kuchenna - płyta gładka chromowana 2 strefy stołowe	mm 800 x 900 x 290 (455)	A
G9FL8B-2/CPD	Płyta kuchenna - płyta gładka compound 2 strefy stołowe	mm 800 x 900 x 290 (455)	A
G9FR8B-2	Płyta kuchenna - płyta rowkowana 2 strefy stołowe	mm 800 x 900 x 290 (455)	A
G9FM8B-2	Płyta kuchenna - płyta mieszana gładka/rowkowana 2 strefy stołowe	mm 800 x 900 x 290 (455)	A
G9FL8M-2	Płyta kuchenna - płyta gładka 2 strefy z meblem	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL8M-2/SX	Płyta kuchenna - płyta gładka polerowana 2 strefy z meblem	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL8M-2/CR	Płyta kuchenna - płyta gładka chromowana 2 strefy z meblem	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL8M-2/CPD	Płyta kuchenna - płyta gładka compound 2 strefy z meblem	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
G9FR8M-2	Płyta kuchenna - płyta rowkowana 2 strefy z meblem	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
G9FM8M-2	Płyta kuchenna - płyta mieszana gładka/rowkowana 2 strefy z meblem	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A

PŁYTA KUCHENNA GAZOWA SERIA S900

Typ aparatu	Opis	Wym.: (L x P x H) Płaszczyzna pracy (h razem)	typ
SG9FL4M	Płyta kuchenna - płyta gładka z meblem	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FL4M/CR	Płyta kuchenna - płyta gładka chromowana z meblem	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FR4M	Płyta kuchenna - płyta rowkowana z meblem	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FR4M/CR	Płyta kuchenna - płyta rowkowana chromowana z meblem	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FL4M/CPD	Płyta kuchenna - płyta gładka compound z meblem	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FL8M-2	Płyta kuchenna - płyta gładka 2 strefy z meblem	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FL8M-2/CR	Płyta kuchenna - płyta gładka chromowana 2 strefy z meblem	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FR8M-2	Płyta kuchenna - płyta rowkowana 2 strefy z meblem	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FR8M-2/CR	Płyta kuchenna - płyta rowkowana chromowana 2 strefy z meblem	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FM8M-2	Płyta kuchenna - płyta mieszana gładka/rowkowana 2 strefy z meblem	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FM8M-2/CR	Płyta kuchenna - płyta mieszana gładka/rowkowana chromowana 2 strefy z meblem	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FL8M-2/CPD	Płyta kuchenna - płyta gładka compound 2 strefy stołowe	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A

PŁYTA KUCHENNA GAZOWA - SERIE 600 DANE TECHNICZNE

MODEL	moc nominalna	moc nominalna G110	moc nominalna G120	zużycie GPL G30/31	zużycie gazu ziemnego G20	zużycie gazu ziemnego G25	zużycie gazu miejskiego G110	zużycie gazu miejskiego G120	zasadnicze powietrze spalania	kategoria	konstrukcja li typ	palnik PŁYTY KUCHENNEJ seria 600 pojedynczy		palnik PŁYTY KUCHENNEJ seria 600 podwójny		palnik PŁYTA KUCHENNA seria 700		palnik PŁYTA KUCHENNA seria 900		kurek / zawór
	kW	kW	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h			n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	
G6FL3B - G6FL3B/SX - G6FR3B - G6FL3M - G6FL3M/SX - G6FR3M	4	4	4	0,31	0,42	0,49	1,03	0,92	8	II2H3+	A	1	4							21 S
G6FL6B - G6FL6B/SX - G6FR6B - G6FM6B - G6FL6M - G6FL6M/SX - G6FR3M - G6FM6M	8	6,5	7	0,63	0,85	0,98	1,68	1,61	16	II2H3+	A			1	8					21 S
G6FL3B/CR - G6FL3M/CR	4	4	4	0,31	0,42	0,49	1,03	0,92	8	II2H3+	A	1	4							25 ST
G6FL6B/CR - G6FL6M/CR	8	6,5	7	0,63	0,85	0,98	1,68	1,61	16	II2H3+	A			1	8					25 ST

PŁYTA KUCHENNA GAZOWA - SERIE 700 DANE TECHNICZNE

MODEL	moc nominalna	moc nominalna G110	moc nominalna G120	zużycie GPL G30/31	zużycie gazu ziemnego G20	zużycie gazu ziemnego G25	zużycie gazu miejskiego G110	zużycie gazu miejskiego G120	zasadnicze powietrze spalania	kategoria	konstrukcja li typ	palnik PŁYTY KUCHENNEJ seria 600 pojedynczy		palnik PŁYTY KUCHENNEJ seria 600 podwójny		palnik PŁYTA KUCHENNA seria 700		palnik PŁYTA KUCHENNA seria 900		kurek / zawór
	kW	kW	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h			n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	
G7FL4B - G7FL4B/SX - G7FR4B - G7FL4M - G7FL4M/SX - G7FR4M	5,4	5,4	5,4	0,42	0,57	0,66	1,39	1,24	10,8	II2H3+	A					1	5,4			21 S
G7FL8B-2 - G7FL8B-2/SX - G7FR8B-2 - G7FM8B-2 - G7FL8M-2 - G7FL8M-2/SX G7FR8M-2 - G7FM8M-2	10,9	10,9	10,9	0,85	1,15	1,34	2,81	2,50	21,8	II2H3+	A					2	5,4			21 S
G7FL4B/CR - G7FL4M/CR	6	6	6	0,47	0,63	0,74	1,55	1,38	12	II2H3+	A					1	6			25 ST
G7FL8B-2/CR - G7FL8M-2/CR	12	12	12	0,94	1,27	1,48	3,10	2,76	24	II2H3+	A					2	6			25 ST

PŁYTA KUCHENNA GAZOWA - SERIE 900 DANE TECHNICZNE

MODEL	moc nominalna	moc nominalna G110	moc nominalna G120	zużycie GPL G30/31	zużycie gazu ziemnego G20	zużycie gazu ziemnego G25	zużycie gazu miejskiego G110	zużycie gazu miejskiego G120	zasadnicze powietrze spalania	kategoria	konstrukcja li typ	palnik PŁYTY KUCHENNEJ seria 600 pojedynczy		palnik PŁYTY KUCHENNEJ seria 600 podwójny		palnik PŁYTA KUCHENNA seria 700		palnik PŁYTA KUCHENNA seria 900		kurek / zawór
	kW	kW	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h			n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	
G9FL4B - G9FL4B/SX - G9FR4B - G9FL4B/CPD - G9FL4M - G9FL4M/SX - G9FR4M G9FL4M/CPD	6,3	6,3	6,3	0,49	0,67	0,78	1,63	1,45	12,6	II2H3+	A							1	6,3	21S
G9FL8B-2 - G9FL8B-2/SX - G9FR8B-2 - G9FL8B-2/CPD - G9FM8B-2 G9FL8M-2 G9FL8M-2/SX - G9FR8M-2 - G9FL8M-2/CPD - G9FM8M-2	12,6	12,6	12,6	0,99	1,33	1,55	3,25	2,89	25,2	II2H3+	A							2	6,3	21S
G9FL4B/CR - G9FL4M/CR	6,8	6,8	6,8	0,53	0,72	0,84	1,75	1,56	13,6	II2H3+	A							1	6,8	EUROSIT
G9FL8B-2/CR - G9FL8M-2/CR	13,6	13,6	13,6	1,06	1,44	1,67	3,51	3,12	27,2	II2H3+	A							2	6,8	EUROSIT

PŁYTA KUCHENNA GAZOWA - SERIA S900 DANE TECHNICZNE

MODEL	moc nominalna	moc nominalna G110	moc nominalna G120	zużycie GPL G30/31	zużycie gazu ziemnego G20	zużycie gazu ziemnego G25	zużycie gazu miejskiego G110	zużycie gazu miejskiego G120	zasadnicze powietrze spalania	kategoria	konstrukcja li typ	palnik PŁYTY KUCHENNEJ seria 600 pojedynczy		palnik PŁYTY KUCHENNEJ seria 600 podwójny		palnik PŁYTA KUCHENNA seria 700		palnik PŁYTA KUCHENNA seria 900		kurek / zawór
	kW	kW	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h			n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	
SG9FL4M - SG9FR4M - SG9FL4M/CPD	6,3	6,3	6,3	0,49	0,67	0,78	1,63	1,45	12,6	II2H3+	A							1	6,3	21S
SG9FL8M-2 - SG9FR8M-2 - SG9FL8M-2/CPD - SG9FM8M-2	12,6	12,6	12,6	0,99	1,33	1,55	3,25	2,89	25,2	II2H3+	A							2	6,3	21S
SG9FL4M/CR- SG9FR4M/CR	6,8	6,8	6,8	0,53	0,72	0,84	1,75	1,56	13,6	II2H3+	A							1	6,8	EUROSIT
SG9FL8M-2/CR- SG9FR8M-2/CR - SG9FM8M-2/CR	13,6	13,6	13,6	1,06	1,44	1,67	3,51	3,12	27,2	II2H3+	A							2	6,8	EUROSIT

INSTRUKCJA INSTALOWANIA

OPIS URZĄDZENIA

Solidna konstrukcja stalowa z 4 nogami o regulowanej wysokości. Obudowa zewnętrzna ze stali chromoniklowej 18/10. Płyta specjalna posiada powierzchnię gładką lub rowkowaną, wyposażoną w stalowe przeciwrozpryskowe osłony boczne i tylne. Przewidziano także szufladę ze stali nierdzewnej do zbierana płynów. Podgrzewanie płyty odbywa się przy pomocy palników ze stali chromowej w kształcie rurki odporne na wstrząsy termiczne i mechaniczne. Palnik pilotujący wyposażony jest w stałe injektory. Komora spalania oraz kominy wykonane są ze stalowej blachy cynkowanej elektrolitycznie. Regulacja temperatury możliwa jest dzięki odpowiednim pokrętłom wyposażonym w urządzenia zabezpieczające. Nasze płyty kuchenne dostępne są w wersji wyposażonej w płytę gładką lub rowkowaną.
Modele G7FL8B-2 •G7FL8B-2/SX •G7FL8B-2/CR •G7FR8B-2 •G7FM8B-2 •G7FL8M-2 •G7FL8M-2/SX •G7FL8M-2/CR •G7FR8M-2 •G7FM8M-2 •G7FL8B-2/21S •G9FL8B-2 •G9FL8B-2/SX •G9FL8B-2/CR •G9FL8B-2/CPD •G9FR8B-2 •G9FM8B-2 •G9FL8M-2 •G9FL8M-2/SX •G9FL8M-2/CR •G9FL8M-2/CPD •G9FR8M-2 •G9FM8M-2 •SG9FR8M-2 •SG9FR8M-2/CR •SG9FL8M-2 •SG9FL8M-2/CR •SG9FL8M-2/CPD •SG9FM8M-2 •SG9FR8M-2/CR wyposażone są w oddzielne strefy gotowania sterowane przez niezależne regulacje temperatury.

PRZYGOTOWANIE

Miejsce instalacji

Zaleca się ustawienie urządzenia w pomieszczeniu z dobrą wentylacją, jeśli to możliwe pod okapem wyciągu. Możliwe jest osobne zamontowanie urządzenia lub też można je ustawić obok innych urządzeń kuchennych. W każdym z przypadków należy zachować minimalną odległość 150 mm od ścianek bocznych oraz 150 mm od ściany tylnej w przypadku, jeśli urządzenie zamontowane zostanie w pobliżu ścian z materiałów palnych. Jeśli nie będzie możliwości zachowania wskazanych odległości przedsięwziąć odpowiednie kroki bezpieczeństwa na wypadek występowania wysokich temperatur, na przykład pokrywając ściany instalacji cegłami lub instalując osłony odpromiennikowe. Ustawić urządzenia na stole, lub na podwyższeniu wykonanym z materiału niepalnego. Przed dokonaniem podłączenia należy sprawdzić na tabliczce znamionowej urządzenia czy jest ono przystosowane i odpowiednie dla dostępnego rodzaju gazu. W przypadku, jeśli urządzenie przystosowane byłoby do innego rodzaju gazu zapoznać się z paragrafem „Działanie z innymi rodzajami gazu".

Regulacje prawne, zasady techniczne i dyrektywy

Przystępując do montażu należy przestrzegać następujących zaleceń:

- normy UNI CIG 8723
- regulacje budowlane i miejscowe zalecenia przeciwpożarowe
- obowiązujące normy bezpieczeństwa pracy
- zalecenia przedsiębiorstwa dostarczającego gaz
- obowiązujące zalecenia CEI
- zalecenia VVF.

INSTALACJA

Montaż, instalacja oraz konserwacja powinny być dokonywane przez firmy posiadające upoważnienie miejscowego dostawcy gazu zgodnie z obowiązującymi normami. W pierwszym rzędzie należy się zwrócić o opinię do miejscowego przedsiębiorstwa dostarczającego gaz,

Procedury instalacyjne

W celu prawidłowego wypoziomowania urządzenia posługiwać się regulacją wysokości nóżek.

Podłączenie gazu

Podłączenie do króćca przyłącza 3/8" G lub 1/2" G przewidzianego dla urządzenia może być stałe lub ruchome z zastosowaniem złącza zgodnego z normą. Jeśli zastosowane zostały przewody elastyczne powinny być one wykonane ze stali nierdzewnej i zgodne z normą. Po zakończeniu podłączenia sprawdzić jego szczelność przy pomocy odpowiedniego sprayu do wykrywania przecieków.

Odprowadzenie spalin

Urządzenia powinny być umieszczone w pomieszczeniach przystosowanych do odprowadzania produktów spalania z zachowaniem wszelkich zaleceń norm instalatorskich. Urządzenia uważane są (patrz tabela "DANE TECHNICZNE" za urządzenia gazowe typu "A". Nie są przewidziane do połączenia do przewodu kominowego dla produktów spalania. Urządzenia takie powinny odprowadzać produkty spalania do odpowiednich okapów lub urządzeń podobnych, podłączonych z kominem o pewniej sprawności lub bezpośrednio na zewnątrz
W razie ich braku dopuszczalne jest zastosowanie pochłaniacza powietrza połączonego bezpośrednio na zewnątrz o wydajności nie mniejszej niż wymagana przez tabelę „DANE TECHNICZNE' powiększonej o wymianę powietrza niezbędną dla dobrego samopoczucia operatorów.

WYKONANIE PRAC

Czynności przygotowawcze do wykonania prac

Przed wykonaniem prac montażowych należy usunąć ochronną powłokę samoprzylepną. Następnie należy oczyścić dokładnie powierzchnię roboczą oraz części zewnętrzne ciepłą wodą z detergentem przy pomocy wilgotnej szmatki a następnie czystą szmatką.

Uruchomianie

Przed uruchomieniem dobrze jest sprawdzić czy charakterystyki urządzenia (kategoria i rodzaj stosowanego gazu) odpowiadają rodzinie i grupie gazu dostępnemu na miejscu. Jeśli nie, dokonać przejścia na wymaganą rodzinę gazu lub dokonać adaptacji do wymaganej grupy gazu (patrz paragraf „Działanie z innymi rodzajami gazu"). Podczas uruchamiania przestrzegać zalecenia instrukcji użytkowania.

Sprawdzenie mocy

Zastosować dysze dla mocy nominalnej umieszczone na

urządzeniu.
Moc może być poniższego rodzaju:
- nominalna, podana na tabliczce znamionowej urządzenia
- zredukowana

Do tych dysz odnoszą się dane zawarte w tabeli "PALNIKI"
Ciśnienie gazu zasilającego powinno mieścić się w następujących zakresach:
- od 18 do 22,5 mbar dla gazu z drugiej rodziny (gaz ziemny))
- od 27 do 37 mbar dla gazu z trzeciej rodziny (butan - propan).

Poza wyżej wymienionymi zakresami ciśnienia nie ma możliwości uruchomienia urządzeń.
Jeśli zamierza się dokonać dodatkowej kontroli mocy, możliwe jest wykonanie jej przy użyciu licznika, stosując tak zwaną metodę „objętościową".
Zazwyczaj jednak wystarczająca jest kontrola prawidłowości działania dysz.

Kontrola ciśnienia wejściowego (rys. 1 – 2)
Ciśnienie wejściowe mierzyć należy przy pomocy manometru o dokładności min. 0,1 mbar). Wyjąć śrubę (22) z przyłącza ciśnieniowego i podłączyć do manometru. Po dokonaniu pomiaru dokręcić szczelnie śrubę (22).
WAŻNE: Sprawdzenie ciśnienia powinno być wykonywane przy podłączonych i działających wszystkich urządzeniach gazowych.

Kontrola mocy według metody objętościowej.
Przy pomocy licznika gazu oraz manometru możliwe jest dokonanie pomiaru zużycia gazu w jednostce czasu. Stwierdzoną wartość należy porównać z wartością E obliczoną następująco:

$$E = \frac{\text{moc palnika}}{\text{moc cieplna gazu}}$$

Jest rzeczą ważną, aby dokonać pomiaru, kiedy urządzenie znajduje się w stanie inercji.
Moce palnika, nominalna i zredukowana, obliczone dla wartości ciśnienia nominalnego uzyskuje się z tabeli "PALNIKI". Wartość mocy cieplnej gazu może być uzyskana od lokalnego przedsiębiorstwa dostarczającego gaz.

Sprawdzenie działania
Sprawdzić typ zastosowanych dysz, czy odpowiada on typowi przewidzianemu w tabeli „PALNIKI" Sprawdzić, czy zastosowany reduktor ciśnienia posiada wydajność wyższą niż suma przepływów zużycia wszystkich podłączonych urządzeń. Skontrolować czy przewody doprowadzające gaz są odpowiednie.

Kontrola płomienia pilotującego
W celu poprawnej regulacji płomień powinien otaczać termoparę i powinien dobrze wyglądać, w przeciwnym przypadku sprawdzić należy, czy zastosowany iniektor odpowiada typowi podłączonego gazu.

Kontrola powietrza zasadniczego
Przepływ całego powietrza jest w pełni regulowany, kiedy istnieje odpowiednie zabezpieczenie przeciwko zwiększeniu się powietrza przy zimnym palniku lub cofnięciu przy palniku gorącym. W tabeli "DANE TECHNICZNE" podano wielkości zasadniczego powietrza do spalania

Kontrola funkcji
- Uruchomić urządzenie.
- Sprawdzić szczelność przewodów gazowych;
- Skontrolować płomień palnika także na minimum.

Ostrzeżenia dla instalatora
- Wyjaśnić i zademonstrować użytkownikowi działanie i użytkowanie urządzenia zgodnie zaleceniami i przekazać mu broszurę instrukcji.
- Poinformować operatora, że wszelkie prace związane z przebudową lub modyfikacjami budowlanymi, które mogą wpłynąć na zasilanie w powietrze do spalania wywołują konieczność przystąpienia do ponownego sprawdzenia działania urządzenia.

Działanie z innymi rodzajami gazu
W celu przejścia na inny rodzaj gazu, na przykład z gazu ziemnego na płynny butan, wymagane jest zastosowanie odpowiednich dysz w palniku, zgodnie z tabelą „PALNIKI". Dysze palników dla różnych rodzajów gazu posiadają oznakowanie średnicy w mm, znajdujące się na kopercie dostarczonej wraz z całym urządzeniem. Po zakończeniu przebudowy lub adaptacji dokonać sprawdzenia działania urządzenia w sposób opisany w paragrafie „Kontrola działania"

Wymiana dyszy palnika głównego (rys. 4)
W celu wymiany dyszy (30) wyjąć szufladę na płyny i poluzować śruby mocujące płytę z pokrętłami sterującymi. Zdjąć płytę. Przy pomocy odpowiedniego klucza odkręcić dyszę z obudowy i wymienić dyszę na nową (patrz tabela „PALNIKI"). Jeśli to konieczne wysunąć do tyłu pokrętło regulacji dopływu powietrza poluzowując śrubę (39), dzięki temu ułatwia się wymianę. Po zamontowaniu nowej dyszy przywrócić odległość zasadniczego powietrza (patrz tabela „PALNIKI").

Regulacja płomienia pilotującego (rys. 5)
Płomień pilotujący posiada dysze stałego powietrza. Jedyna wymagana czynność to wymiana dysz zależnie od rodzaju gazu , dokonywana następująco:
- Zdemontować płytę czołową odkręcając śruby mocujące.
- Odkręcić nakrętkę dociskającą dwustożek (nr 14) i wyjąć dwustożek (nr 15) oraz dyszę pilotującą (nr 16).
- Wymienić dyszę pilotującą wraz z odpowiednią dyszą posługując się przy tym wskazaniami tabeli „PALNIKI".
- Po dokonaniu wymiany dyszy pilotującej dokręcić nakrętkę dociskającą stożek (nr 14) przy pomocy odpowiedniego dwustożka (nr 15).

Regulacja płomienia minimalnego (Fig.2-Fig.3)
Posługując się tabelą "PALNIKI" wyregulować śrubę minimalnego płomienia (20) w następujący sposób:
- do pracy z gazem płynnym dokręcić śrubę regulacyjną minimum do końca;
- do pracy z gazem ziemnym:
  1- Określić pokrętło odpowiadające danemu kurkowi.

2- Zapalić palnik i ustawić go w położeniu minimum.
3- Wyregulować przepływ minimalny posługując się śrubą 20 (rys. 2 – 3), wykręcając zwiększa się przepływ a dokręcając zmniejsza się.
4- Po uzyskaniu płomienia uważanego za najlepszy dla funkcji minimum sprawdzić, czy odpowiada ona przepływowi wskazanemu w tabeli „DANE TECHNICZNE", sprawdzenie powinno się odbyć przy pomocy metody objętościowej, opisanej już powyżej, to znaczy:
5- Dokonać odczytu stanu licznika gazu i jednocześnie uruchomić stoper.
6- Po wystarczająco długim czasie, na przykład 10 minut, zatrzymać stoper i ponownie odczytać stan licznika.
7- Sprawdzić ile gazu przepłynęło w ciągu 10 minut (różnica pomiędzy dwoma odczytami), np. odczyt 1^ - odczyt 2^ = 30 litrów (0,03m^3). m
8- Dokonać teraz obliczenia mocy minimalnej stosując wzór dla metody objętościowej (poprzedni paragraf). Moc (kw) = zużycie (m^3/h) dla mocy cieplnej gazu ziemnego
9- Jeśli moc okaże się niższa od wartości podanej w tabeli, odkręcić dodatkowo śrubę przepływu minimalnego i dokonać powtórnego sprawdzenia.
10- Jeśli moc okaże się wyższa od wartości podanej w tabeli, dokręcić dodatkowo śrubę przepływu minimalnego i dokonać powtórnego sprawdzenia. (9,45 kw/h). P (kw) = 30 litrów x 60/10 x 9,45 kw/h = 1,700 kw

KONSERWACJA

Uwaga!
Przed przystąpieniem do jakiejkolwiek czynności konserwacyjnej lub naprawy odłączyć urządzenie od sieci gazowej.

Wymienione poniżej czynności konserwacyjne wykonywać przynajmniej raz do roku:
- sprawdzenie działania wszystkich urządzeń regulacyjnych i zabezpieczeń;
- kontrola działania palników;
  • zapalanie;
  • bezpieczeństwo spalania;
- kontrola poszczególnych funkcji przy pomocy procedury opisanej w paragrafie „kontrola działania".

Jeśli okazałoby się koniecznym czyszczenia palnika głównego, postępować jak następuje:
a) wyjąć pokrętła sterujące płomieniem, szufladę na sosy oraz płytę po uprzednim odkręceniu śrub mocujących;
b) odłączyć doprowadzenie gazu od uchwytów dysz odkręcając odpowiednie złącze śrubowe (28);
c) wyjąć blachę czołową z komory spalania przy pomocy śrub mocujących poluzowując śruby mocujące blachy od strony przedniej palnika głównego.

Palnik główny można teraz wyjąć do czyszczenia Oczyścić dokładnie otwory wylotowe palnika przy pomocy narzędzia lub pręcika o odpowiedniej średnicy. Podczas montowania palnika zwracać uwagę, aby prawidłowo włożyć go tylną częścią w zatrzask komory spalania.
- Skontrolować, czy przewód spalinowy gazu nie jest w jakikolwiek sposób uszkodzony.

WYMIANA KOMPONENTÓW (CZĘŚCI ZAMIENNE)

STOSOWAĆ WYŁĄCZNIE ORYGINALNE CZĘŚCI ZAMIENNE DOSTARCZANE PRZEZ PRODUCENTA Wymiana części powinna być dokonywana przez upoważniony personel!

W celu dokonania wymiany następujących części najpierw należy wyjąć wszystkie pokrętła sterowania, wysunąć szufladę na płyny i wyjąć płytę sterowania (po odkręceniu śrub mocujących).

Świeczka zapalająca (rys. 5)
Świeczkę wyjmuje się od dołu. Odłączyć przewód zapłonowy, poluzować nakrętkę mocującą i założyć nową świecę.

Kurek gazowy (rys. 2 – 3)
Poluzować złącza śrubowe przewodów gazowych oraz termopary, poluzować następnie śruby mocujące zasilanie podejścia gazowego i założyć nowy kurek.

Termopara (rys. 2 – 3 i 5)
Poluzować złącza śrubowe, które mocują termoparę do armatury (kurki, zawory) gazowej oraz do palnika pilotującego; założyć nowy element.
Po zakończeniu wymiany zamontować ponownie we właściwej kolejności płytę główną oraz pozostałe części.

OSTRZEŻENIE
Po dokonaniu wymiany części zasilających gazu koniecznym jest dokonanie sprawdzenia szczelności oraz działania poszczególnych elementów.

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

PRZYSTĄPIENIE DO UŻYTKOWANIA

Pierwsze pieczenie na płycie
Ważne!
Przed użyciem urządzenia po raz pierwszy należy oczyścić dokładnie powierzchnię płyty ciepłą wodą i detergentem używając do tego celu miękkiej szmatki w celu usunięcia wszelkich śladów środka antykorozyjnego nałożonego w fabryce, osuszyć czystą szmatką.

ZAPALANIE

Zapalanie palnika pilotującego (Fig. 6)

Wdusić pokrętło)4) i obrócić w położenie po lewej stronie. Przytrzymać wduszone pokrętło i jednocześnie uruchomić przycisk zapalarki piezoelektrycznej (6) di chwili pojawienia się płomienia pilotującego widocznego w otworze (10) umieszczonym w płycie czołowej. Przytrzymać wduszone pokrętło jeszcze przez około 15 – 20 sekund; jeśli płomień pilotujący zgaśnie po zwolnieniu pokrętła, powtórzyć czynność zapalania.
Zapalanie palnika głównego i regulacja temperatury (rys. 6)
W celu zapalenia palnika głównego obrócić dalej pokrętło w lewą stronę, aż do uzyskania wymaganej temperatury.

Termostat oznaczony jest położeniami od do ; wartości orientacyjne temperatury dla każdego z oznaczeń są następujące:

Położenie	stopnie °C
🔥	160
2	170
3	185
4	200
5	215
6	235
7	260
🔥🔥	290

- Dla zaworu termostatycznego minimum jest w położeniu8 **1**, maksimum w położeniu **7**.

WYŁĄCZANIE

Wyłączanie podczas normalnej pracy

Jeśli zachodzi potrzeba wyłączenia samych palników głównych obrócić pokrętło w położenie ✷ ; w tym położeniu pozostaje zapalony tylko płomień pilotujący. W celu całkowitego odłączenia urządzenia obrócić pokrętło w położenie ●/○; w tym położeniu wyłączony zostaje także palnik pilotujący.

Wyłączenie w przypadku uszkodzenia

W przypadku uszkodzenia zamknąć dopływ gazu do urządzenia.

Zachowanie w przypadku uszkodzenia oraz dłuższej przerwy w użytkowaniu

W przypadku gdy urządzenie miałoby pozostawać bezczynne przed dłuższy okres lub w przypadku nieprawidłowej pracy urządzenia zamknąć kurek łączący z siecią gazową umieszczony na zewnątrz urządzenia. Po dokonaniu wszystkich czynności i o czyszczeniu powierzchni ze stali nierdzewnej, należy zabezpieczyć je produktami dostępnymi normalnie handlu przystosowanymi do ochrony przed zjawiskami korozji. W przypadku uszkodzenia wezwać pomoc techniczną.

UTRZYMANIE URZĄDZENIA

UWAGA!

- Przed rozpoczęciem czyszczenia pozostawić urządzenie do ostygnięcia.
- W przypadku urządzenia zasilanego elektrycznie przy pomocy wyłącznika odcinającego odłączyć zasilanie elektryczne.

Dokładność codziennego czyszczenia urządzenia zapewnia jego doskonałe działanie przez długi czas. Powierzchnie stalowe czyścić należy przy pomocy płynu do naczyń rozcieńczonego w gorącej wodzie przy pomocy mokrej szmatki; do zabrudzeń bardzo opornych stosować alkohol etylowy, aceton lub inny rozpuszczalnik niechlorowy; **nigdy nie stosować detergentów w formie proszku ściernego lub substancji korodujących jak kwas solny / azotowy lub siarkowy. Użycie kwasów może zakłócić działanie i bezpieczeństwo urządzenia.** Nie stosować szczotek, myjek ani tarcz ściernych wykonanych z innych metali lub stopów, które mogłyby doprowadzić do pojawienia się plam rdzy na skutek wzajemnego oddziaływania. Z tego samego powodu unikać kontaktu z przedmiotami wykonanymi z żelaza. Uwaga na myjki lub szczotki zer stali nierdzewnej, które mimo, że nie porażają powierzchni mogą na niej spowodować szkodliwe zarysowania. Jeśli zabrudzenie jest bardzo widoczne kategorycznie zabrania się stosować papier ścierny lub polerski, zamiennie, proponujemy użycie gąbki syntetycznej (np. gąbki Scotchbrite). Wyklucza się także użycie substancjo do czyszczenia srebra; należy także zwrócić uwagę na pary kwasu solnego lub siarkowego pochodzące na przykład od substancji użytych do mycia podłogi. **Nigdy nie kierować strumienia wody na urządzenie, by go nie uszkodzić.** Po zakończeniu czyszczenia dokładnie spłukać czystą wodą i osuszy dokładnie przy pomocy szmatki.

INFORMACJA DLA UŻYTKOWNIKÓW

W ramach realizacji postanowień dyrektywy 2002/95/CE, 2002/96/CE oraz 2003/108/CE, dotyczących ograniczenia użycia substancji niebezpiecznych w urządzeniach elektrycznych i elektronicznych oraz utylizacji z ich odpadów

Symbol przekreślonego pojemnika podany na urządzeniu lub na opakowaniu wskazuje, że dany wyrób po zakończeniu jego użytkowania powinien zostać usunięty oddzielnie od pozostałych odpadów.

Zbiórka zużytej przedmiotowej aparatury po zakończeniu jej użytkowania organizowana jest i kierowana przez producenta. Użytkownik, który zamierza pozbyć się przedmiotowej aparatury powinien zatem skontaktować się z producentem i postępować według sposobu, jaki ma przyjąć w celu umożliwienia oddzielnej zbiórki aparatury po okresie jej przydatności do użytkowania. Odpowiednia zbiórka selekcyjna w celu skierowania zużytej aparatury do dalszej obróbki o utylizacji w sposób przyjazny dla środowiska przyczynia się do zapobieżenia ewentualnym ujemnym skutkom dla środowiska oraz dla zdrowia, a tym samym sprzyja ponownemu użyciu i/lub recyklingu materiałów, z których zbudowane zostało urządzenie.

Niewłaściwa utylizacja produktu przez jego użytkownika grozi nałożeniem sankcji administracyjnych przewidzianych przez obowiązujące prawo.

PLACĂ DE GĂTIT LA GAZ SERIE 600

Aparat tip	Descriere	Dim.: (L x P x H) Plan de lucru (h total)	Tip
G6FL3B	Placă de gătit placa plata de banca	mm 300 x 600 x 290 (410)	A
G6FL3B/SX	Placă de gătit placa lucida de banca	mm 300 x 600 x 290 (410)	A
G6FL3B/CR	Placă de gătit placa lucida cromata de banca	mm 300 x 600 x 290 (410)	A
G6FR3B	Placă de gătit placa zimțată de banca	mm 300 x 600 x 290 (410)	A
G6FL3M	Placă de gătit placa lucida cu mobil	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A
G6FL3M/SX	Placă de gătit placa lucida cu mobil	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A
G6FL3M/CR	Placă de gătit placa lucida cromata cu mobil	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A
G6FR3M	Placă de gătit placa zimțată cu mobil	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A
G6FL6B	Placă de gătit placa lucida de banca	mm 600 x 600 x 290 (410)	A
G6FL6B/SX	Placă de gătit placa lucida lucidata de banca	mm 600 x 600 x 290 (410)	A
G6FL6B/CR	Placă de gătit placa lucida cromata de banca	mm 600 x 600 x 290 (410)	A
G6FR6B	Placă de gătit placa zimțată de banca	mm 600 x 600 x 290 (410)	A
G6FM6B	Placă de gătit placa mixta lucida/zimțată de banca	mm 600 x 600 x 290 (410)	A
G6FL6M	Placă de gătit placa lucida cu mobil	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A
G6FL6M/SX	Placă de gătit placa lucida lucidata cu mobil	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A
G6FL6M/CR	Placă de gătit placa lucida cromata cu mobil	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A
G6FR6M	Placă de gătit placa zimțată cu mobil	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A
G6FM6M	Placă de gătit placa mixta lucida/zimțată cu mobil	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A

PLACĂ DE GĂTIT A GAS SERIE 700

Aparat tip	Descriere	Dim.: (L x P x H) Plan de lucru (h total)	Tip
G7FL4B	Placă de gătit placa lucida de banca	mm 400 x 700 x 290 (430)	A
G7FL4B/SX	Placă de gătit placa lucida lucidata de banca	mm 400 x 700 x 290 (430)	A
G7FL4B/CR	Placă de gătit placa lucida cromata de banca	mm 400 x 700 x 290 (430)	A
G7FR4B	Placă de gătit placa zimțată de banca	mm 400 x 700 x 290 (430)	A
G7FL4M	Placă de gătit placa lucida cu mobil	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A
G7FL4M/SX	Placă de gătit placa lucida lucidata cu mobil	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A
G7FL4M/CR	Placă de gătit placa lucida cromata cu mobil	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A
G7FR4M	Placă de gătit placa zimțată cu mobil	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A
G7FL8B-2	Placă de gătit placa lucida 2 zone de banca	mm 800 x 700 x 290 (430)	A
G7FL8B-2/SX	Placă de gătit placa lucida lucidata 2 zone de banca	mm 800 x 700 x 290 (430)	A
G7FL8B-2/CR	Placă de gătit placa lucida cromata 2 zone de banca	mm 800 x 700 x 290 (430)	A
G7FR8B-2	Placă de gătit placa zimțată 2 zone de banca	mm 800 x 700 x 290 (430)	A
G7FM8B-2	Placă de gătit placa mixta lucida/zimțată 2 zone de banca	mm 800 x 700 x 290 (430)	A
G7FL8M-2	Placă de gătit placa lucida 2 zone cu mobil	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A
G7FL8M-2/SX	Placă de gătit placa lucida lucidata 2 zone cu mobil	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A
G7FL8M-2/CR	Placă de gătit placa lucida cromata 2 zone cu mobil	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A
G7FR8M-2	Placă de gătit placa zimțată 2 zone cu mobil	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A
G7FM8M-2	Placă de gătit placa mixta lucida/zimțată 2 zone cu mobil	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A

PLACĂ DE GĂTIT LA GAZ SERIE 900

Aparat tip	Descriere	Dim.: (L x P x H) Plan de lucru (h total)	Tip
G9FL4B	Placă de gătit placa lucida de banca	mm 400 x 900 x 290 (455)	A
G9FL4B/SX	Placă de gătit placa lucida lucidata de banca	mm 400 x 900 x 290 (455)	A
G9FL4B/CR	Placă de gătit placa lucida cromata de banca	mm 400 x 900 x 290 (455)	A
G9FL4B/CPD	Placă de gătit placa lucida compound de banca	mm 400 x 900 x 290 (455)	A
G9FR4B	Placă de gătit placa zimțată de banca	mm 400 x 900 x 290 (455)	A
G9FL4M	Placă de gătit placa lucida cu mobil	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL4M/SX	Placă de gătit placa lucida lucidata cu mobil	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL4M/CR	Placă de gătit placa lucida cromata cu mobil	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL4M/CPD	Placă de gătit placa lucida compound cu mobil	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
G9FR4M	Placă de gătit placa zimțată cu mobil	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL8B-2	Placă de gătit placa lucida 2 zone de banca	mm 400 x 900 x 290 (455)	A
G9FL8B-2/SX	Placă de gătit placa lucida lucidata 2 zone de banca	mm 800 x 900 x 290 (455)	A
G9FL8B-2/CR	Placă de gătit placa lucida cromata 2 zone de banca	mm 800 x 900 x 290 (455)	A
G9FL8B-2/CPD	Placă de gătit placa lucida compound 2 zone de banca	mm 800 x 900 x 290 (455)	A
G9FR8B-2	Placă de gătit placa zimțată 2 zone de banca	mm 800 x 900 x 290 (455)	A
G9FM8B-2	Placă de gătit placa mixta lucida/zimțată 2 zone de banca	mm 800 x 900 x 290 (455)	A
G9FL8M-2	Placă de gătit placa lucida 2 zone cu mobil	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL8M-2/SX	Placă de gătit placa lucida lucidata 2 zone cu mobil	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL8M-2/CR	Placă de gătit placa lucida cromata 2 zone cu mobil	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
G9FL8M-2/CPD	Placă de gătit placa lucida compound 2 zone cu mobil	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
G9FR8M-2	Placă de gătit placa zimțată 2 zone cu mobil	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
G9FM8M-2	Placă de gătit placa mixta lucida/zimțată 2 zone cu mobil	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A

PLACĂ DE GĂTIT LA GAZ SERIE S900

Aparat tip	Descriere	Dim.: (L x P x H) Plan de lucru (h total)	Tip
SG9FL4M	Placă de gătit placa lucida cu mobil	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FL4M/CR	Placă de gătit placa lucida cromata cu mobil	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FR4M	Placă de gătit placa zimțată cu mobil	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FR4M/CR	Placă de gătit placa zimțată cromata cu mobil	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FL4M/CPD	Placă de gătit placa lucida compound cu mobil	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FL8M-2	Placă de gătit placa lucida 2 zone cu mobil	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FL8M-2/CR	Placă de gătit placa lucida cromata 2 zone cu mobil	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FR8M-2	Placă de gătit placa zimțată 2 zone cu mobil	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FR8M-2/CR	Placă de gătit placa zimțată cromata 2 zone cu mobil	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FM8M-2	Placă de gătit placa mixta lucida/zimțată 2 zone cu mobil	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FM8M-2/CR	Placă de gătit placa mixta lucida/zimțată cromata 2 zone cu mobil	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A
SG9FL8M-2/CPD	Placă de gătit placa lucida compound 2 zone de banca	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A

PLACĂ DE GĂTIT LA GAZ - SERIE 600 DATE TEHNICE

MODEL	Putere Nominală	Putere Nominală G110	Putere Nominală G120	Consum GPL G30/31	Consum Metan G20	Consum Metan G25	Consum gaz oraş G110	Consum gaz oraş G120	Aer primar pentru ars	Categoria	Construcţie tip	Arzător Placă de gătit serie 600 singur		Arzător Placă de gătit serie 600 dublu		Arzător Placă de gătit serie 700		Arzător Placă de gătit serie 900		Robinet / Valva
	kW	kW	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h			n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	
G6FL3B - G6FL3B/SX - G6FR3B - G6FL3M - G6FL3M/SX - G6FR3M	4	4	4	0,31	0,42	0,49	1,03	0,92	8	II2H3+	A	1	4							21 S
G6FL6B - G6FL6B/SX - G6FR6B - G6FM6B - G6FL6M - G6FL6M/SX - G6FR3M - G6FM6M	8	6,5	7	0,63	0,85	0,98	1,68	1,61	16	II2H3+	A			1	8					21 S
G6FL3B/CR - G6FL3M/CR	4	4	4	0,31	0,42	0,49	1,03	0,92	8	II2H3+	A	1	4							25 ST
G6FL6B/CR - G6FL6M/CR	8	6,5	7	0,63	0,85	0,98	1,68	1,61	16	II2H3+	A			1	8					25 ST

PLACĂ DE GĂTIT LA GAZ - SERIE 700 DATE TEHNICE

MODEL	Putere Nominală	Putere Nominală G110	Putere Nominală G120	Consum GPL G30/31	Consum Metan G20	Consum Metan G25	Consum gaz oraş G110	Consum gaz oraş G120	Aer primar pentru ars	Categoria	Construcţie tip	Arzător Placă de gătit serie 600 singur		Arzător Placă de gătit serie 600 dublu		Arzător Placă de gătit serie 700		Arzător Placă de gătit serie 900		Robinet / Valva
	kW	kW	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h			n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	
G7FL4B - G7FL4B/SX - G7FR4B - G7FL4M - G7FL4M/SX - G7FR4M	5,4	5,4	5,4	0,42	0,57	0,66	1,39	1,24	10,8	II2H3+	A					1	5,4			21 S
G7FL8B-2 - G7FL8B-2/SX - G7FR8B-2 - G7FM8B-2 - G7FL8M-2 - G7FL8M-2/SX G7FR8M-2 - G7FM8M-2	10,9	10,9	10,9	0,85	1,15	1,34	2,81	2,50	21,8	II2H3+	A					2	5,4			21 S
G7FL4B/CR - G7FL4M/CR	6	6	6	0,47	0,63	0,74	1,55	1,38	12	II2H3+	A					1	6			25 ST
G7FL8B-2/CR - G7FL8M-2/CR	12	12	12	0,94	1,27	1,48	3,10	2,76	24	II2H3+	A					2	6			25 ST

PLACĂ DE GĂTIT LA GAZ - SERIE 900 DATE TEHNICE

MODEL	Putere Nominală	Putere Nominală G110	Putere Nominală G120	Consum GPL G30/31	Consum Metan G20	Consum Metan G25	Consum gaz oraş G110	Consum gaz oraş G120	Aer primar pentru ars	Categoria	Construcţie tip	Arzător Placă de gătit serie 600 singur		Arzător Placă de gătit serie 600 dublu		Arzător Placă de gătit serie 700		Arzător Placă de gătit serie 900		Robinet / Valva
	kW	kW	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h			n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	
G9FL4B - G9FL4B/SX - G9FR4B - G9FL4B/CPD - G9FL4M - G9FL4M/SX - G9FR4M G9FL4M/CPD	6,3	6,3	6,3	0,49	0,67	0,78	1,63	1,45	12,6	II2H3+	A							1	6,3	21S
G9FL8B-2 - G9FL8B-2/SX - G9FR8B-2 - G9FL8B-2/CPD - G9FM8B-2 G9FL8M-2 G9FL8M-2/SX - G9FR8M-2 - G9FL8M-2/CPD - G9FM8M-2	12,6	12,6	12,6	0,99	1,33	1,55	3,25	2,89	25,2	II2H3+	A							2	6,3	21S
G9FL4B/CR - G9FL4M/CR	6,8	6,8	6,8	0,53	0,72	0,84	1,75	1,56	13,6	II2H3+	A							1	6,8	EUROSIT
G9FL8B-2/CR - G9FL8M-2/CR	13,6	13,6	13,6	1,06	1,44	1,67	3,51	3,12	27,2	II2H3+	A							2	6,8	EUROSIT

PLACĂ DE GĂTIT LA GAZ - SERIE S900 DATE TEHNICE

MODEL	Putere Nominală	Putere Nominală G110	Putere Nominală G120	Consum GPL G30/31	Consum Metan G20	Consum Metan G25	Consum gaz oraş G110	Consum gaz oraş G120	Aer primar pentru ars	Categoria	Construcţie tip	Arzător Placă de gătit serie 600 singur		Arzător Placă de gătit serie 600 dublu		Arzător Placă de gătit serie 700		Arzător Placă de gătit serie 900		Robinet / Valva
	kW	kW	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h			n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	
SG9FL4M - SG9FR4M - SG9FL4M/CPD	6,3	6,3	6,3	0,49	0,67	0,78	1,63	1,45	12,6	II2H3+	A							1	6,3	21S
SG9FL8M-2 - SG9FR8M-2 - SG9FL8M-2/CPD - SG9FM8M-2	12,6	12,6	12,6	0,99	1,33	1,55	3,25	2,89	25,2	II2H3+	A							2	6,3	21S
SG9FL4M/CR- SG9FR4M/CR	6,8	6,8	6,8	0,53	0,72	0,84	1,75	1,56	13,6	II2H3+	A							1	6,8	EUROSIT
SG9FL8M-2/CR- SG9FR8M-2/CR - SG9FM8M-2/CR	13,6	13,6	13,6	1,06	1,44	1,67	3,51	3,12	27,2	II2H3+	A							2	6,8	EUROSIT

INSTRUCȚIUNI PENTRU INSTALARE

DESCRIEREA APARATULUI

Robusta structură în oțel, cu 4 picioruşe reglabile în înălțime. Acoperire externă în oțel cu crom- nichel 18/10. Placa în oțel special are o suprafață lucidă sau zimțată, dotată de protecții laterale şi posteriore contra oțelului. E prevăzut un sertar care adună sucurile în oțel neoxidabil. Încălziea plăcii se face prin arzători în oțel cromat de forma tubulară, resistenti la solicitări de orgine termică sau mecanică. Arzătorul pilot e prevăzut de injectori ficşi. Camera de combustiune şi hornurile sunt realizate în lamieră de oțel electrozincat. Reglarea temperaturii e posibilă prin robineți anume cu dispositivi de siguranță. Placa de gătit e disponibilă în versiunea dotată de placă lucidă sau zimțată.
Modele G7FL8B-2 •G7FL8B-2/SX •G7FL8B-2/CR •G7FR8B-2 •G7FM8B-2 •G7FL8M-2 •G7FL8M-2/SX •G7FL8M-2/CR •G7FR8M-2 •G7FM8M-2 •G7FL8B-2/21S •G9FL8B-2 •G9FL8B-2/SX •G9FL8B-2/CR •G9FL8B-2/CPD •G9FR8B-2 •G9FM8B-2 •G9FL8M-2 •G9FL8M-2/SX •G9FL8M-2/CR •G9FL8M-2/CPD •G9FR8M-2 •G9FM8M-2 •SG9FR8M-2 •SG9FR8M-2/CR •SG9FL8M-2 •SG9FL8M-2/CR •SG9FL8M-2/CPD •SG9FM8M-2 •SG9FR8M-2/CR sunt dotate de zone de gătit separate, cu comenzi reglabile de la temperaturi indipendente.

PREDISPOZIȚIE

Loc de instalare
E bine să puneți aparatul într-un loc bine aerisit, posibil sub o hotă care aspiră. E posibil să montați aparatul singer sau aproape de alte aparate. În orice caz mențineți o distanță minimă de 150 mm pentru părțile laterale şi 150 mm pentru cea posterioară în cazul în care aparatul se află aproape de pereții cu material inflamabil. Dacă nu e posibil să respectați distanțele acestea, predispuneți măsuri de siguranță potrivite contra eventualelor excese termice, ca de exemplu acoperind suprafețele de instalare cu gresie sau instalând protecții contra radiațiilor. Puneți aparatele pe o masă sau pe o etajeră cu material neinflamabil. Înainte de a efectua legătura, trebuie să verificați pe placa tehnică a aparatului dacă acesta e predispus pentru tipul de gaz disponibil. În cazul în care aparatul funcționase cu un tip de gaz disponibil. În cazul în care aparatul funcționase cu un tip de gaz divers, consultați paragraful "Funcționare cu alte tipuri de gaz".

Dispoziții de lege, regule tehnice şi directive
In previziunea montajului observați dispozițiile următoare
- norme UNI CIG 8723
- regulamente ediliție şi dispoziții contra incendiului local;
- norme contra acidentelor în vigoare;
- dispoziții ale Institutului de erogare a Gazului;
- dispoziții CEI în vigoare;
- dispoziții ale VVF.

INSTALARE

Montarea, instalarea şi întreținerea trebuie să fie realizate de firme autorizzate de un Institut local pentru erogarea Gazului în conformitate cu normele în vigoare. În primul rând cere părerea Institutului local pentru erogarea Gazului.

Proceduri de instalare
Pentru corecta fixare a apartului, acționați pe picioruşele reglabile în înălțime.

Legarea gazului
Legarea la gura de 3/8" G sau 1/2" G prevăzută pe aparat poate fi fixată sau dezlegată utilizând un conector la normă. Folosind un conductor flexibil, acestea trebuie să fie din oțel neoxidabil şi conform normelor. Completată legătură, verificați corectitudinea cu un spraz anume care relevă ieşirea gazului.

Descărcarea fumurilor
Aparatele trebuie să fie puse în locuri potrivite pentru descărcafrea produselor de la combustie pentru ceea ce e prescris de normele de instalare. Aparaturile sunt considerate (vezi tabelul "DATE TEHNICE") ca aparate cu gaz de tip"A": Neprevăzute pentru a fi legate la o conductă de evacuare a produselor de combustie.
Aceste aparate trebuie să descarce produse de la combustie în anume hote, sau dispositive asemănătoare, legate la un horn eficient sau diorect în exterior.
În lipsă acestuia e permisă folosirea unui aspirator de aer legat direct la exterior, cu capacitatea nu mai mică decât e cerut, vezi tabellul "DATE TEHNICE", crescut cu schimbul de aer necessari pentru bunăstarea operatorilor.

PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE

Operațiuni preliminarii pentru punearea în funcțiune
Înainte de punerea în funcşiune e bine să eliminați acoperirea adeziv de protecție. Ca urmare, curățați bine suprafața de lucru şi părțile externe cu apă călduță şi detergent folosind o cârpă umedă, apoi uscați cu o cârpă curată.

Punerea în funcțiune
Înainte de punerea în funcțiunea e bine să verificați caracteristicile aparatului (categoria şi tipul de gaz folosit) care corespund cu familia şi grupul de gaz disponibile pel oc. În caz contrar, prevedere la pasaj de la familia de gaz cerută sau la potrivirea grupului de gaz cerut (vezi paragraful "Funcționarea cu alte tipuri de gaz"). Pentru punerea în funcşiune respectați instrucțiunile de folosire.

Verificare capacitatea
Folosire suflătorul pentru capacitatea nominală predispus pe aparate.
- nominală, scrisă pe placa aparatului
- redusă.

La aceşti suflători e făcută referire în tabelul "ARZĂTORI".
Presiunea de alimentare a gazului trebuie să fie în următoarele limite:
- de la 18 la 22,5 mbar pentru gaz a familiei a doua (metan)
- de la 27 la 37 mbar pentru gaz a familiei a treia (butan-propan).

În afara acestor margini de presiune nu e posibil să faceţi să funcţioneze aparatele.
Dacă se doreşte un control ulterior al capacităţii, e posibil să-l efectuaţi printr-un contator urmând aşa-numita " metodă volumetrică".
Ca regulă, oricum, e suficientă o verifiacre a funcţionării corectă a suflătorilor.

Controlul presiunii la intrare (Fig.1-2)
Presiunea de intrare trebuie măsurată cu un manometru (rezoluţie min. 0,1 mbar). Eliminaţi şuruburile (22) de la priza de presiune şi conectaţi manometrul: efectuată măsura, reînşurubaţi ermetic şuruburile (22).
IMPORTANT: Verificarea presiunii trebuie efectuată cu toată aparatura conectată la gaz şi în funcţiune.

Controlarea capacităţii în baza metodei volumetrice
Cu ajutorul unui contator de gaz şi un cronometru, e posibil să măsuraţi consumul de gaz în unitatea de timp. Această valoare va fi confrontată cu valoarea E astfel calculată

$$E = \frac{\text{Capacitatea arzător}}{\text{Putere Calorifică a gazului}}$$

E important ca măsurile capacităţii să fie efectuate când aparatul e în stare de inerţie.
Capacităţile arzătorului, nominală şi redusă, calculate la valoarea presiunii nominale se obşine consultând tabelul "ARZĂTORI". Valoarea capacităţii calorifice a gazului, poate fi cerută instituţiei locale erogatoare de gaz.

Verificarea funcţionării
Verificare dacă tipul suflătorilor folosiţi corespunde cu cele prevăzute în tabelul "ARZĂTORI". Verificare că reductorul de presiune utilizat are o capacitate superioara la duma capacităţilor de consum a tuturor instrumentelor legate. Controlare că tuburile de transpot de gaz sunt potrivite.

Control flacără pilot
Pentru reglarea corectă a flăcării trebuie să înconjuri termocuplul şi trebuie să ai o imagine perfectă; în caz contrar verificare dacă injectorul este cel corect pentru tipul de gaz.

Control aer primar
Fluxul volumului de aer e corect reglat când există o protecţie potrivită contra aprinderii flăcării la arzător rece sau revină la arzător cald. În tabelul "DATE TEHNICE" e scrisă măsura de aer primar pentru combustie.

Controlare funcţii
- Punere în funcţiune aparatul.
- Verificare susţinerea tuburilor de gaz;
- Controlare flacăra arzătorului, chiar şi la minim.

Avertizări pentru instalator
- Explicare şi demonstrare utilizatorului funcţionarea şi folosirea maşinii în baza instrucţiunilor şi consegnati libretul de instrucţiuni.
- Informare operatorul că orice operă de restructurare sau modificare ediliţie care ar putea dăuna alimentarea de aer pentru combustie e necesar să procedaţi cu o verificarea a funcţionării aparatului.

Funcţionarea cu alte tipuri de gaz
Pentru a trece la un alt tip de gaz, de exemplu de la gaz metan la gaz metan la gaz lichid, e necesară folosirea suflătorilor potriviţi pentru arzător în baza tebelului ARZĂTORI. Suflătorii arzătorilor pentru diferite tipuri de gaz, semnate cu relativul diametru în sutimi de mm, se află într-o pungă furnizată împreună cu aparatul. La finalul transofrmării faceţi o verificare a funcţiunilor aparatului cum e descris paragraful "Control funcţiuni".

Înlocuire suflătorul arzătorului principal (Fig. 4)
Pentru a schimba suflătorul (30), extrageţi din sertarul adună sucuri şi slăbiţi şuruburile de fixare pe borul comenzilot. Eliminaţi bordul. Cu o cheie anume, deşurubaţi suflătorul de la sportula suolato şi înlocuiţi-l cu unul nou (vezi tabel "ARZĂTORI"). Dacă e necesar, împingeţi înapoi mânerul de reglare a aserului slăbinf şuruburile (39); in acst fel se facilitează înlocuirea. După ce aţi montat noua parte, reporniţi la distanţă aerul primar"A" (vezi tabel "ARZĂTORI").

Reglare flacăra pilot (Fig.5)
Flacăra pilot este cu suflători şi aer fix. Unica operaţiune cerută e înlocuirea suflătorilor în baza tipului de gaz acţionând în modul următor:
- Demontare cruscotul deşurubând şuruburile de fixare.
- Deşurubare zarul apasă butonul (nr. 14) şi recuperează butonul (nr. 15) şi suflătorul pilot (nr. 16).
- Înlocuire suflătorul pilot cu acela corect consultând tabelul "ARZĂTORI".
- Realizată înlocuirea suflătorului pilot reînşurubaţi zarul apasă buton (nr14) cu relativul buton (nr 15).

Reglare minimul (Fig.2-Fig.3)
Făcând referire la tabelul "ARZĂTORI" reglare şuruburile la minim (20) cum urmează:
- pentru funcţionarea cu gaz lichid, înşurubare şuruburile de reglare la minim;
- pentru funcţionarea cu gaz metan:
  1- Individuare manopola robinetului corespondent.
  2- Aprindeţi arzătorul şi duceţi-l în poziţia de minim.
  3- Reglare capacitatea minimului acţionând pe şuruburi 20 (Fig.2-3), deşurubând scade capacitatea.
  4- Ajunsă flacăra care se consideră potrivită pentru funcţionarea minimului, verificaţi că aceasta corespunde la capacitatea minimă indicată în tabelul "DATE TEHNICE", verificare făcută în baza "metodei volumetrice" deja descrisă mai sus, adică:
  5- Citiţi contatorul de gaz şi în mod contemporan porniţi cronometrul.
  6- După un timp suficient de lung, exemplu 10 minute, oprire cronometrul şi faceţi o nouă citire a contatorului.
  7- Calcolare cât gaz a tre cut în 10 minute (diferenţa între două citiri) ex. lectura 1ª - lectura 2ª = 30 litri (0,03m^3).

8- Faceţi acum calculul puterii minimului, aplicând formula metodei volumetrice (paragraf precedent). Capacitate (kw) = consum (m^3/h) putere calorifică a metanului
9- Dacă capacitatea rezultă inferioară valorii tabelului, deşurubaţi şuruburile minimului şi repetaţi controlul.
10- Dacă capacitatea rezultă superiora valorii tabelului, înşurubaţi şuruburile minimului şi repetaţi controlul. (9,45 kw/h). P (kw) = 30 litri x 60/10 x 9,45 kw/h = 1,700 kw

ÎNTREŢINERE

Atenţie!
Înainte de a efectua orice operă de întreţinere sau de reparaţie, dezlegaţi aparatul de la reţeaua de gaz.

Faceţi următoarele operati uni de întreţinere cel puţin o dată pe an:
- verificaţi funcţionarea tuturor dispozitivelor de reglare şi de siguranţă;
- controlare funcţionarea arzătorilor:
  • aprindere;
  • siguranţa combustiei;
- controlarea diferitelor funcţiuni urmând procedura descrisă în paragraful " Controlare funcţiunilor ".

Dacă e necesară curăţenia arzătorului, procedaţi în modul următor:
a) eliminaţi manopolele de comandă, sertarul adună sucuri şi cruscotul după ce aţi deşurubat şuruburile de fixare;
b) dezlegaţi conducta de gaz de la suportul suflători deşurubând racordul potrivit pentru şuruburi (28);
c) eliminaţi lamiera frontală de la camera de combustie acţionând pe şuruburile de fixare de la lamieră pe latul anterior al arzătorului principal.

Arzătorul principal poate fi extras pentru a fi curăţat. Curăţare bine deschiderea arzătorului cu ajutorul unui instrument sau cu un beţişor de diametru egal. În remontarea arzătorului faceţi atenţie la introduce rea corectă cu lata posterioară în locul camerei de combustie.
- Controlare faptul că paarcurul de descărcare a gazului e fără defecte de niciun gen.

ÎNLOCUIRE COMPONENTELE (PĂRŢI DE SCHIMB)

FOLOSIRE EXCLUSIV PIESELE DE SCHIMB ORIGINALE FURNIZATE DE CĂTRE CONSTRUCTOR. Înlocuirea pieselor este realizată de către personal autorizat!

Pentru înlocuirea următoarelor piese extrageţi mai întâi manopolele de comandă, răsuciţi sertarul adună sucuri şi eliminaţi cruscotul comenzilor (după ce aţi slăbit şuruburile de fixare).

Bujia de aprindere (Fig. 5)
Bujia (37) se extrage de jos. Desprindeţi firul de aprindere, slăbiţi zarul de fixare şi introduceţi o nouă bujie.

Robinet gaz (Fig. 1-2-3)
Slăbiţi racordurile cu şuruburi de la tuburile de gaz şi de la termocuplu, slăbiţi apoi şuruburile de fixare ale alimentării la rampa de gaz şi introduceţi un nou robinet.

Termocuplu (Fig. 1-2-3 e 5)
Slăbiţi racordurile cu şuruburi care fixează termocuplul armaturii (robineţi, valve) a gazului şi arzătorului pilot; introduceţi o nouă bucată.
Completată înlocuirea, remontaţi în ordine corectă cruscotul şi părţile relative.

AVERTIZARE
După ce aţi realizat înlocuirea părţilor de alimentare a gazului e necessari să faceţi o verificare a susţinerii şi a funcţiilor diverselor elemente.

ISTRUCŢIUNI PENTRU FOLOSIRE

PUNEREA ÎN FUNCŢIUNE

Înainte de gătit la placă
Important!
Înainte de a folosi aparatul pentru prima dată trebuie să curăţaţi bine suprafaţa plăcii cu apă caldă şi detergent, folosind o cârpă moale pentru eliminarea oricărei urme de contra rugină aplicată în birou; uscaţi cu o cârpă curată.

APRINDERE

Aprinderea arzătorului pilot (Fig. 6)
Apasă manopola (4) şi roteşte înspre stânga in poziţie. Ţineţi manopola apăsată şi contemporan acţionaţi în mod repetat butonul aprinzătorului electric (6) până când nu se aprinde flacăra pilot, vizibil prin deschidere (10) situata pe cruscot. Menţineţi apăsată manopola pentru încă circa 15-20 secunde; dacă flacăra pilot se stinge după ce aţi eliberat manopola, repetaţi operaţiunea de aprindere.
Aprinderea arzătorului principal şi reglarea temperaturii (Fig. 6)

Pentru aprinderea arzătorului principal rotaţi uleterior manopola înspre stânga până la temperatura dorită.

Termostatul e semnat în poziţii de la 🔥 până la 🔥 ; valori indicative ale temperaturii pentru fiecare poziţie sunt următoarele:

Poziţie grade	°C
🔥	160
2	170
3	185
4	200
5	215
6	235
7	260
🔥	290

- Pentru valva termostatică minimul e în poziţie **1** maxim în poziţie **7**.

OPRIREA

Oprirea în timpul funcţionării normale
Trebuie să opriţi doar arzătorii principali, rotind manopola de

serviciu în poziție ✷ ; ; in această poziție rămâne aprinsă doar flacăra pilot. Pentru a dezinseri complet toată instalația, rotiți manopola în poziție ●/○; ; in această poziție se oprește și arzătorul pilot.

Oprire în caz de probleme
In caz de probleme opriți alimentarea de gaz a aparatului.

Comportament în caz de probleme și de întrerupere prelungită de funcționare
In cazul în care aparatul trebuie să rămână inactiv pentru un timp prelungit sau în caz de problemă sau de funcționare neregulară, închide robinetul de legătură la rețeaua de gaz situat în exteriorul aparatului. După ce ați realizat toate opearțiunile de curățare, suprafețele în oțel inox, bine uscate, trebuie să fie protejate cu produse care găsesc în mod normal în comerț, capabile de a fi protejate de fenomene de coroziune. În caz de probleme, anunțați serviciul de asistență.

ÎNGRIJIREA APARATULUI

ATENȚIE!
- Înainte de curățenie opriți și lăsați să se răcească aparatul.
- În cazul în care aparatul cu alimentare electrică acționează pe întrerupătorul selecționat pentru dezactivarea alimentării electrice.

Curățenia cu atenție zilnică a aparatului garantează perfecta funcționare și durata lungă. Suprafețele în oțel sunt curățate cu lichid pentru farfurii diluat cu apă foarte caldă cu o cârpă moale; pentru murdăria mai groasă folosiți alcool etilic, acetonă sau alt solvent nehalogenat; **nu folosiți detergenți praf abrazivi sau substanțe corozive ca acid clorhidric/ muriatic sau sulfuric. Folosirea acizilor poate compromite funcționarea și siguranța aparatului.**
Nu folosiți perii, palete sau discuri abrazive realizate cu alte metale care ar putea provoca pete de rugină pentru contaminare. Pentru același motiv evitați contactul cu obiecte de fier. Atenție la palaete sau la perii în oțel neoxidabil care nu contaminează suprafețele și nu pot cauza zgârieturi periculoase. Dacă murdăria e accentuată, nu folosiți raspapir; recomandăm folosirea bureților sintetici (ex. burete Scotchbrite). Dexclus și folosirea substanțelor pentru curățat argintul și faceți atenție la aburii acidului clorhidric sau sulfuric care provin din spălarea podelelor. **Nu îndreptați jeturile de apă pe aparate pentru a nu le dăuna.** După curățenie, clătiți bine cu apă curată și uscați cu grijă utilizând o cârpă.
Pionstroris. Maellarei inatum hocapere cont. Seriptiam ocus nondiu quidem, Patiam me clego horidem orte comnihi linatquem. Ad cons sendess ulvit; etius, quiu et quonfecum mante consunum nonfecus, consigi libulicae mor quam haciem. Ad sula pra vivis consuli caedem, Patia? Ratum diemerio, Catebent, unt? Hebem egermilium tenatus, ditAla

INFORMAȚIE PENTRU UTILIZATORI
In conformitate cu Directivele 2002/95/CE, 2002/96/CE și 2003/108/CE, relative la reduce rea folosirii substanțelor periculoase în aparate electrice și electronice, și aruncarea deșeurilor.
Simbolul coșului barat de pe aparat sau de pe confecțiune indică că produsul la finalul vieții sale trebuie să fie adunat separat de alte deșeuri.
Adunarea diferențiată a aparturii acesteia ajunsă la finalul vieții e organizzata și gestită de către producător. Utilizatorul care va dori să scape de această aparatură trebuie deci să contacteze producătorul și să urmeze sistemul pe care aceasta l-a adoptat pentru a permite adunarea separata a aparaturii ajunsă la final. Adunarea diferențiată pentru pornirea succesivă a aparaturii de reciclat, tratamentul și aruncarea compatibilă contribuie la a evita posibile efecte negative asupra mediului și sănătății și favorizează reutilizarea și/sau reciclarea materialelor din care e compus aparatul.
Aruncarea abuzivă a produsului de către deținător duce la applicare sancțiunilor administrative prevăzute de către normativa în vigoare

AVVERTENZA

IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER LE POSSIBILI INESATTEZZE CONTENUTE NEL PRESENTE OPUSCOLO IMPUTABILI AD ERRORI DI TRASCRIZIONE O STAMPA
SI RISERVA INOLTRE IL DIRITTO DI APPORTARE AL PRODOTTO QUELLE MODIFICHE CHE RITIENE UTILI O NECESSAIRE, SENZA PREGIUDICARNE LE CARATTERISTICHE ESSENZIALI.
IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI E QUALSIASI RESPONSABILITÀ QUALORA NON VENISSERO STRETTAMENTE OSSERVATE LE NORME CONTENUTE IN QUESTO MANUALE.
IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER DANNI DIRETTI E INDIRETTI CAUSATI DA ERRATA INSTALLAZIONE, MANOMISSIONI, CATTIVA MANUTENZIONE, IMPERIZIA NELL'USO.

ATTENTION!

THE MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSIBILITY FOR ANY INACCURACIES IN THIS HANDBOOK DUE TO TYPING OR PRINTING ERRORS.
THE MANUFACTURER RESERVES THE RIGHT TO MAKE ANY CHANGES THAT MAY BE REQUIRED WITHOUT ALTERING THE BASIC FEATURES OF THE PRODUCT.
THE MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSIBILITY IN THE EVENT THE INSTRUCTIONS GIVEN IN THIS HANDBOOK ARE NOT FULLY OBSERVED.
THE MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSIBILITY FOR ANY DIRECT OR INDIRECT DAMAGED CAUSED BY INCORRECT INSTALLATION, TAMPERING, POOR MAINTENANCE AND NEGLIGENT USE.

AVERTISSEMENT

LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR D'ÉVENTUELLES INEXACTITUDES CONTENUES DANS CE MANUEL, IMPUTABLES À DES ERREURS DE TRANSCRIPTION OU AUX IMPRESSIONS. IL SE RÉSERVE LE DROIT D'APPORTER À SES PRODUITS LES MODIFICATIONS QU'IL CONSIDÈRE COMME ÉTANT UTILES OU NÉCESSAIRES, SANS EN COMPROMETTRE LES CARACTÉRISTIQUES ESSENTIELLES.
LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR DES DOMMAGES DIRECTS OU INDIRECTS PROVOQUÉS PAR UNE MAUVAISE INSTALLATION, DES ALTÉRATIONS, UNE MAUVAISE MAINTENANCE, UNE INEXPÉRIENCE LORS DE L'UTILISATION.

WARNUNG

DER HERSTELLER ÜBERNIMMT KEINERLEI VERANTWORTUNG FÜR EVENTUELLE, IN DIESEM HANDBUCH ENTHALTENE UNRICHTIGKEITEN,
DIE AUF SCHREIB- ODER DRUCKFEHLER ZURÜCKZUFÜHREN SIND.
WEITERHIN BEHÄLT ER SICH DAS RECHT VOR, AM ERZEUGNIS ALLE VON IHM FÜR SINNVOLL ODER NOTWENDIG BEFUNDENEN ÄNDERUNGEN VORZUNEHMEN,
SOFERN DIESE DIE WESENTLICHEN EIGENSCHAFTEN DES ERZEUGNISSES NICHT BEEINTRÄCHTIGEN.
DER HERSTELLER ÜBERNIMMT KEINERLEI VERANTWORTUNG, FALLS DIE IN DIESEM HANDBUCH ENTHALTENEN VORSCHRIFTEN NICHT STRENGSTENS BEFOLGT WERDEN.
AUSSERDEM HAFTET DER HERSTELLER NICHT FÜR DIREKTE ODER INDIREKTE SCHÄDEN, DIE AUS DER FEHLERHAFTEN INSTALLATION, DER MANIPULATION, EINER FALSCHEN ODER UNZUREICHENDEN WARTUNG ODER DEM UNSACHGEMÄSSEN GEBRAUCH ENTSTEHEN.

ADVERTENCIA

EL FABRICANTE DECLINA CUALQUIER RESPONSABILITAD POR LAS POSIBLES INCORRECCIONES CONTENIDAS EN EL PRESENTE MANUAL DEBIDAS A ERRORES DE TRANSCRIPCIÓN O IMPRESIÓN.
EL FABRICANTE SE RESERVA, ADEMÁS, EL DERECHO DE MODIFICAR EL PRODUCTO, COMO CREE NECESARIO, SIN VARIAR LAS CARACTERISTICAS ESENCIALES DEL MISMO.
EL FABRICANTE DECLINA CUALQUIER RESPONSABILIDAD EN CASO DE QUE NO SE RESPETEN ESTRECHAMENTE LAS INSTRUCCIONES ILUSTRADAS EN EL PRESENTE MANUAL TAMBIÉN DECLINA CUALQUIER RESPONSABILIDAD POR LOS POSIBLES DAÑOS, DIRECTOS E INDIRECTOS, DEBIDOS A UNA INCORRECTA INSTALACIÓN, MANIPULACIONES INDEBIDAS, MANTENIMIENTO INSUFICIENTE Y USO INEXACTO.

WAARSCHUWING

DE FABRIKANT WIJST ELKE VORM VAN AANSPRAKELIJKHEID AF VOOR MOGELIJKE FOUTEN IN DEZE BROCHURE ,DIE TE WIJTEN ZIJN AAN OVERSCHRIJF- OF DRUKFOUTEN.
HIJ BEHOUDT ZICH BOVENDIEN HET RECHT VOOR AL DIE WIJZINGEN AAN HET PRODUCT AAN TE BRENGEN DIE HIJ VOOR NUTTIG EN NOODZAKELIJK HOUDT, ZONDER DE FUNDAMENTELE KENMERKEN ERVAN TE SCHADEN.
DE FABRIKANT WIJST ELKE VORM VAN AANSPRAKELIJKHEID AF, ALS DE VOORSCHRIFTEN IN DEZE HANDLEIDING NIET STRIKT IN ACHT WORDEN GENOMEN.
DE FABRIKANT WIJST ELKE VORM VAN AANSPRAKELIJKHEID AF VOOR DIRECTE- EN INDIRECTE SCHADE VEROORZAAKT DOOR EEN VERKEERDE INSTALLATIE, GEKNOEI, SLECHT ONDERHOUD, VERKEERD GEBRUIK.

AVISO

O FABRICANTE EXIME-SE DE QUALQUER RESPONSABILIDADE POR ALGUMA FALHA CONTIDA NESTE OPÚSCULO QUE POSSAM SER ATRIBUÍDAS A ERROS DE TRANSCRIÇÃO OU IMPRESSÃO.
RESERVA-SE TAMBÉM O DIREITO DE EFECTUAR NO PRODUTO AQUELAS MODIFICAÇÕES QUE CONSIDERAR ÚTEIS OU NECESSÁRIAS, SEM PREJUDICAR AS SUAS CARACTERÍSTICAS ESSENCIAIS.
O FABRICANTE EXIME-SE DE TODA E QUALQUER RESPONSABILIDADE SE NÃO FOREM RIGOROSAMENTE OBSERVADAS AS NORMAS CONTIDAS NESTE MANUAL.
O FABRICANTE DESOBRIGA-SE DE QUALQUER RESPONSABILIDADE POR DANOS DIRECTOS E INDIRECTOS PROVOCADOS PELA INSTALAÇÃO ERRADA, ADULTERAÇÕES, MANUTENÇÃO IMPRÓPRIA, IMPERÍCIA NO USO.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Ο ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗΣ ΟΥΔΕΜΙΑ ΕΥΘΥΝΗ ΦΕΡΕΙ ΓΙΑ ΠΙΘΑΝΕΣ ΑΝΑΚΡΙΒΕΙΕΣ ΠΟΥ ΠΕΡΙΕΧΟΝΤΑΙ ΣΤΟ ΠΑΡΟΝ ΦΥΛΛΑΔΙΟ ΑΠΟ ΣΦΑΛΜΑΤΑ ΜΕΤΑΓΡΑΦΗΣ Ή ΕΚΤΥΠΩΣΗΣ.
ΔΙΑΤΗΡΕΙ ΕΠΙΣΗΣ ΤΟ ΔΙΚΑΙΩΜΑ ΝΑ ΚΑΝΕΙ ΟΠΟΙΕΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΚΡΙΝΕΙ ΧΡΗΣΙΜΕΣ Ή ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΣΤΟ ΠΡΟΪΟΝ, ΧΩΡΙΣ ΝΑ ΔΙΑΚΥΒΕΥΟΝΤΑΙ ΤΑ ΒΑΣΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΟΥ.
Ο ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗΣ ΟΥΔΕΜΙΑ ΕΥΘΥΝΗ ΦΕΡΕΙ ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΠΟΥ ΔΕΝ ΤΗΡΗΘΟΥΝ ΑΥΣΤΗΡΑ ΟΙ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ ΠΟΥ ΠΕΡΙΕΧΟΝΤΑΙ ΣΤΟ ΠΑΡΟΝ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ.
Ο ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗΣ ΟΥΔΕΜΙΑ ΕΥΘΥΝΗ ΦΕΡΕΙ ΓΙΑ ΑΜΕΣΕΣ ΚΑΙ ΕΜΜΕΣΕΣ ΖΗΜΙΕΣ ΠΟΥ ΠΡΟΚΑΛΟΥΝΤΑΙ ΑΠΟ ΛΑΘΟΣ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ, ΕΠΕΜΒΑΣΕΙΣ, ΚΑΚΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ, ΑΠΕΙΡΙΑ ΧΡΗΣΗΣ.

UPOZORNĚNÍ

VÝROBCE NENESE ODPOVĚDNOST ZA JAKÉKOLIV PŘÍPADNÉ NEPŘESNOSTI, ZPŮSOBENÉ CHYBOU PŘEPISOVÁNÍ A TISKU, VYSKYTUJÍCÍ SE V TÉTO BROŽUŘE.
NAVÍC JE VÝROBCE OPRÁVNĚN POZMĚNIT VÝROBEK, KDYKOLIV TO UZNÁ ZA VHODNÉ ČI UŽITEČNÉ ZA PŘEDPOKLADU, ŽE TÍM NEBUDOU OVLYVNĚNÉ JEHO ZÁKLADNÍ CHARAKTERISTIKY.
VÝROBCE NENESE ŽÁDNOU ODPOVĚDNOST V PŘÍPADĚ NEDODRŽENÍ POKYNŮ OBSÁHNUTÝCH V TÉTO PŘÍRUČCE.
VÝROBCE NENESE ODPOVĚDNOSŤ ZA JAKÉKOLIV PŘÍMÉ ČI NEPŘÍMÉ ŠKODY, ZPŮSOBENÉ NESPRÁVNOU INSTALACÍ, MANIPULACÍ, NEDOSTATEČNOU ÚDRŽBOU A NEZNALOSTÍ PŘI POUŽITÍ.

UPOZORNENIE

VÝROBCA NENESIE ZODPOVEDNOSŤ ZA AKÉKOĽVEK PRÍPADNÉ NEPRESNOSTI, SPÔSOBENÉ CHYBOU PRI PREPISOVANÍ A TLAČI, VYSKYTUJÚCE SA V TEJTO BROŽÚRE.
OKREM TOHO JE VÝROBCA OPRÁVNENÝ POZMENIŤ VÝROBOK, KEDYKOĽVEK TO UZNÁ ZA VHODNÉ ČI UŽITOČNÉ ZA PREDPOKLADU, ŽE TÝM NEBUDÚ OVPLYVNENÉ JEHO ZÁKLADNÉ CHARAKTERISTIKY.
VÝROBCA NENESIE ŽIADNU ZODPOVEDNOSŤ V PRÍPADE NEDODRŽANIA POKYNOV OBSIAHNUTÝCH V TEJTO PRÍRUČKE.
VÝROBCA NENESIE ZODPOVEDNOSŤ ZA AKÉKOĽVEK PRIAME ČI NEPRIAME ŠKODY, SPÔSOBENÉ NESPRÁVNOU INŠTALÁCIOU, MANIPULÁCIOU, NEDOSTATOČNOU ÚDRŽBOU A NEZNALOSŤOU PRI POUŽITÍ.

FIGYELMEZTETÉS

A GYÁRTÓ NEM VÁLLAL FELELŐSSÉGET A JELEN FÜZET TARTALMÁNAK ESETLEGES, ÁTÍRÁSI- VAGY NYOMDAHIBÁBÓL EREDŐ PONTATLANSÁGAIÉRT.
FENNTARTJA TOVÁBBÁ ANNAK JOGÁT, HOGY A TERMÉKEN A SZÜKSÉGESNEK VAGY HASZNOSNAK VÉLT MÓDOSÍTÁSOKAT ESZKÖZÖLJE, ANÉLKÜL, HOGY ANNAK LÉNYEGI JELLEMZŐIN VÁLTOZTATNA.
A GYÁRTÓ NEM VÁLLAL SEMMILYEN FELELŐSSÉGET ABBAN AZ ESETBEN, AMIKOR NEM TARTJÁK BE SZIGORÚAN A JELEN ÚTMUTATÓBA FOGLALT ELŐÍRÁSOKAT.
A GYÁRTÓ NEM VÁLLAL SEMMILYEN FELELŐSSÉGET AZOKÉRT A KÖZVETLEN VAGY KÖZVETETT KÁROKÉRT, MELYET A KÉSZÜLÉK HELYTELEN BESZERELÉSE, ILLETÉKTELEN BEAVATKOZÁS, NEM MEGFELELŐ KARBANTARTÁSA, ILLETVE HOZZÁ NEM ÉRTŐ SZEMÉLY ÁLTALI HASZNÁLATA OKOZ.

ADVARSEL

FABRIKANTEN FRALÆGGER SIG ETHVERT ANSVAR FOR EVENTUELLE UNØJAGTIGHEDER I DETTE HÆFTE, DER SKYLDES KOPIERINGS- ELLER TRYKFEJL.
FABRIKANTEN FORBEHOLDER SIG DESUDEN RETTEN TIL AT FORETAGE ALLE NØDVENDIGE OG NYTTIGE ÆNDRINGER AF PRODUKTET, SÅFREMT DE IKKE HAR NOGEN INDVIRKNING PÅ DETS GRUNDLÆGGENDE EGENSKABER.
FABRIKANTEN FRALÆGGER SIG ETHVERT ANSVAR, HVIS FORSKRIFTERNE I DENNE VEJLEDING IKKE OVERHOLDES FULDSTÆNDIGT.
FABRIKANTEN FRALÆGGER SIG ETHVERT ANSVAR FOR DIREKTE ELLER INDIREKTE SKADER, DER SKYLDES FORKERT INSTALLATION, MANIPULERING, RINGE VEDLIGEHOLDELSE, UKYNDIG ANVENDELSE.

VÆR OPPMERKSOM

PRODUSENTEN FRASIR SEG ETHVERT ANSVAR FOR MULIGE UNØYAKTIGHETER SOM MÅTTE FINNES I DETTE HEFTET SOM FØLGE AV TRYKK- ELLER TRANSKRIPSJONSFEIL.
MAN RESERVERER SEG VIDERE RETTEN TIL Å GJØRE DE ENDRINGER PÅ PRODUKTET MAN MÅTTE ANSE SOM NYTTIGE ELLER NØDVENDIGE, UTEN AT PRIMÆREGENSKAPENE ENDRES.
PRODUSENTEN FRASIR SEG ETHVERT ANSVAR I DE TILFELLER DER NORMENE OG ANVISNINGENE I DENNE HÅNDBOKEN IKKE BLIR FULGT TIL PUNKT OG PRIKKE.
PRODUSENTEN FRASIR SEG ETHVERT ANSVAR FOR DIREKTE OG INDIREKTE SKADER SOM ER FORÅRSAKET AV FEIL INSTALLASJON, ULOVLIGE INNGREP, DÅRLIG VEDLIKEHOLD, UFORSIKTIGHET VED BRUK.

VARNING

TILLVERKAREN PÅTAR SIG INGET ANSVAR FÖR EVENTUELLA SKRIV- ELLER TRYCKFEL I DENNA BROSCHYR.
TILLVERKAREN FÖRBEHÅLLER SIG OCKSÅ RÄTTEN ATT GÖRA DE FÖRÄNDRINGAR AV PRODUKTEN SOM ANSES LÄMPLIGA ELLER NÖDVÄNDIGA UTAN ATT PÅVERKA DESS GRUNDLÄGGANDE EGENSKAPER.
TILLVERKAREN PÅTAR SIG INGET ANSVAR OM ANVISNINGARNA I DENNA BRUKSANVISNING INTE FÖLJS NOGGRANT.
TILLVERKAREN PÅTAR SIG INGET ANSVAR FÖR DIREKTA ELLER INDIREKTA SKADOR SOM UPPSTÅR TILL FÖLJD AV FELAKTIG INSTALLATION, MODIFIERINGAR, BRISTANDE UNDERHÅLL ELLER FELAKTIG HANTERING.

OSTRZEŻENIE

KONSTRUKTOR NIE BIERZE NA SIEBIE ŻADNEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA MOŻLIWE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZAWARTE W NINIEJSZEJ BROSZURZE WYNIKAJĄCE Z BŁĘDÓW W PRZEPISYWANIU LUB PODCZAS DRUKU.
ZASTRZEGA SOBIE RÓWNIEŻ PRAWO DO WNOSZENIA DO WYROBU TYCH ZMIAN, KTÓRE UZNA ZA UŻYTECZNE LUB KONIECZNE, NIE WPŁYWAJĄCYCH NA PODSTAWOWE DANE.
KONSTRUKTOR NIE BIERZE NA SIEBIE ŻADNEJ I JAKIEJKOLWIEK ODPOWIEDZIALNOŚCI JEŚLI NIE ZOSTANĄ ŚCIŚLE PRZESTRZEGANE PRZEPISY ZAWARTE W TEJ INSTRUKCJI.
KONSTRUKTOR NIE BIERZE NA SIEBIE ŻADNEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA SZKODY BEZPOŚREDNIE I POŚREDNIE SPOWODOWANE NIEPRAWIDŁOWYM MONTAŻEM, NARUSZENIEM, ZŁĄ KONSERWACJĄ, NIEKOMPETENTNYM UŻYCIEM.

CERTIFICATO DI GARANZIA

DITTA: .....

INDIRIZZO: .....

DATA DI INSTALLAZIONE: .....

MODEL:
PART NUMBER:

WARRANTY CERTIFICATE

COMPANY NAME: .....

ADDRESS: .....

INSTALLATION DATE: .....

MODEL:
PART NUMBER:

CERTIFICAT DE GARANTIE

SOCIÉTÉ : .....

ADRESSE : .....

DATE D'INSTALLATION : .....

MODEL:
PART NUMBER:

GARANTIESCHEIN

FIRMA: .....

ANSCHRIFT: .....

INSTALLIERT AM: .....

MODEL:
PART NUMBER:

CERTIFICADO DE GARANTÍA

EMPRESA: .....

DIRECCIÓN: .....

FECHA DE LA INSTALACIÓN: .....

MODEL:
PART NUMBER:

GARANTIEBEWIJS

FIRMA: .....

ADRES: .....

INSTALLATIEDATUM: .....

MODEL:
PART NUMBER:

CERTIFICADO DE GARANTIA

EMPRESA: .....

ENDEREÇO: .....

DATA DE INSTALAÇÃO: .....

MODEL:
PART NUMBER:

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

ΕΤΑΙΡΙΑ: .....

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ: .....

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗΣ: .....

MODEL:
PART NUMBER:

ZÁRUČNÍ LIST

FIRMA: .....

ADRESA: .....

DATUM INSTALACE: .....

MODEL:
PART NUMBER:

ZÁRUČNÝ LIST

FIRMA: .....

ADRESA: .....

DÁTUM INŠTALÁCIE: .....

MODEL:
PART NUMBER:

JÓTÁLLÁSI JEGY

VÁLLALAT: .....

CÍM: .....

BESZERELÉS IDŐPONTJA: .....

MODEL:
PART NUMBER:

GARANTIBEVIS

FIRMA: .....

ADRESSE: .....

INSTALLATIONSDATA : .....

MODEL:
PART NUMBER:

GARANTISEDDEL

BEDRIFT: .....

ADRESSE: .....

INSTALLASJONSDATO: .....

MODEL:
PART NUMBER:

GARANTIBEVIS

FÖRETAG: .....

ADRESS: .....

INSTALLATIONSDATUM: .....

MODEL:
PART NUMBER:

ŚWIADECTWO GWARANCJI

FIRMA: .....

ADRES: .....

DATA MONTAŻU: .....

MODEL:
PART NUMBER: